



411745S-2021



虞城县欣之旺电子商务有限公司企业标准

Q/YXZW 0003S-2021

混合水果脆片

2021-07-27 发布

2021-07-27 实施

虞城县欣之旺电子商务有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县欣之旺电子商贸有限公司提出。

本标准起草单位：虞城县欣之旺电子商贸有限公司。

本标准主要起草人：韩伟亚。

H N

Q B

混合水果脆片

1 范围

本标准规定了混合水果脆片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干制品[葡萄干、提子干、枸杞、无花果干、杏干、黑加仑干、红枣干（圈、片）、哈密瓜干、芒果丁（片）、橙子干、榴莲干、椰枣干、草莓（片、丁、粒）、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、木瓜干、蓝莓干、树莓干、柿子干、菠萝蜜干、香蕉丁（片）、黑莓、牛油果（鳄梨）干、火龙果片（丁）、苹果丁（片）、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、荔枝干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干中的两种及以上为主要原料，辅以蔬菜干制品[南瓜片（条）、玉米粒、山药片、豆角、紫薯片（干、条）、地瓜片（干、条）、胡萝卜片（粒、丁）、红心萝卜片（条）、青萝卜片（条）、黄秋葵脆、莲藕片、青刀豆、土豆片（条）、香菇片、香芋干（条）、黄瓜条（片）、豌豆干（条）中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的即食混合水果脆片。

根据所添加的原辅料不同，分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄干、提子干、无花果干、杏干、黑加仑干、红枣干（圈、片）、哈密瓜干、芒果丁（片）、橙子干、榴莲干、椰枣干、草莓（片、丁、粒）、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、木瓜干、蓝莓干、树莓干、柿子干、菠萝蜜干、香蕉丁（片）、黑莓、牛油果（鳄梨）干、火龙果片（丁）、苹果丁（片）、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、荔枝干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干应符合 GB 14884 或 GB 16325 或 GB/T 23787 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 南瓜片（条）、玉米粒、山药片、豆角、紫薯片（干、条）、地瓜片（干、条）、胡萝卜片（粒、丁）、红心萝卜片（条）、青萝卜片（条）、黄秋葵脆、莲藕片、青刀豆、土豆片（条）、香菇片、香芋干（条）、黄瓜条（片）、豌豆干（条）应符合 GB/T 23787 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	具有各原料混合后特有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (适用于添加山楂干、苹果干的产品)	GB 5009.185
总酸, g/100g	≤ 2.5 (适用于添加葡萄干的产品)	GB 12456
	≤ 1.5 (适用于添加桂圆干、荔枝干的产品)	
	≤ 6.0 (适用于添加柿子干的产品)	
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
a该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果干制品[葡萄干、提子干、枸杞、无花果干、杏干、黑加仑干、红枣干（圈、片）、哈密瓜干、芒果丁（片）、橙子干、榴莲干、椰枣干、草莓（片、丁、粒）、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、木瓜干、蓝莓干、树莓干、柿子干、菠萝蜜干、香蕉丁（片）、黑莓、牛油果（鳄梨）干、火龙果片（丁）、苹果丁（片）、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、荔枝干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干中的两种及以上为主要原料，辅以蔬菜干制品[南瓜片（条）、玉米粒、山药片、豆角、紫薯片（干、条）、地瓜片（干、条）、胡萝卜片（粒、丁）、红心萝卜片（条）、青萝卜片（条）、黄秋葵脆、莲藕片、青刀豆、土豆片（条）、香菇片、香芋干（条）、黄瓜条（片）、豌豆干（条）中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的即食混合水果脆片。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县欣之旺电子商贸有限公司

QB