



412949S-2022



河南展宏菌业有限公司企业标准

Q/HZJ 0001S-2022

果蔬脆

2022-10-21 发布

2022-10-21 实施

河南展宏菌业有限公司 发布

前 言

本标准由河南展宏菌业有限公司提出。

本标准起草单位：河南展宏菌业有限公司。

本标准主要起草人：王安建、崔国梅、魏书信、张金良、高帅平、刘丽娜、李顺峰、田广瑞。

H N

Q B

果蔬脆

1 范围

本标准规定了果蔬脆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜果蔬（黄桃、苹果、冬枣、香蕉、草莓、杏、甜瓜、木瓜、青椒、南瓜、黄秋葵、黄瓜、胡萝卜、白萝卜、青萝卜中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、秀珍菇、木耳、银耳、羊肚菌、姬松茸、茶树菇、平菇、草菇、猴头菇、牛肝菌、口蘑、松茸中的一种或几种），添加或不添加麦芽糖、食用盐、白砂糖、味精、食品用香精（香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、酱卤味、椒盐味、黑椒味、咖喱味、海苔味、奥尔良风味、黑鸭风味、肉味、黄瓜味、蒜味中的一种或几种）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、番茄粉、麦芽糊精、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、白砂糖）、食用葡萄糖、乳清粉、小葱片、酵母抽提物、高粱红、洋葱粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、咸蛋黄粉、蛋黄粉、柑橘黄、柠檬粉、柠檬酸、水解植物蛋白（来源：大豆）、乙基麦芽酚、抗坏血酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、芝麻粒、花生粒、海苔粉、黄瓜粉、香辛料【姜粉、大蒜粉、葱粉、花椒粉、麻椒粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、香叶粉、孜然碎、小茴香粉、辣椒粉、丁香粉、肉豆蔻粉、甘草粉、砂仁粉、花椒、麻椒、八角中的一种或几种】、花椒提取物、辣椒油树脂、食用玉米淀粉、紫苏籽、孜然粒中的一种或几种，果蔬、食用菌经预处理、清洗、烫漂或不烫漂、分切或不分切、冷却或不冷却、脱水或沥水、浸渍或不浸渍、速冻、棕榈油油炸、脱油、调味、包装而成的酥脆型即食果蔬脆。

根据原料不同分为：蔬菜脆、水果脆、混合果蔬脆、混合食用菌果蔬脆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜果蔬应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.10 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.11 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.13 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 小葱片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20 洋葱粉、柠檬粉、黄瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.21 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 咸蛋黄粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 芝麻粒、花生粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.30 孜然粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 花椒提取物应符合 GB29938 的规定。
- 2.1.34 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	

性状	具有产品应有的性状	闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
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
食用盐（以氯化钠计），g/100g		≤ 8	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g		≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	以蔬菜为主要原料	≤ 0.25	GB 5009.12
	以水果为主要原料	≤ 0.15	
展青霉素，μg/kg		20.0 ^a	GB 5009.185
		50.0 ^b	
六六六，mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			
a适用于添加苹果为辅料的产品检验。			
b适用于苹果脆片的检验。			

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	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤	30			GB/T 4789.3-2003
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
^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

果蔬脆是以新鲜果蔬（黄桃、苹果、冬枣、香蕉、草莓、杏、甜瓜、木瓜、青椒、南瓜、黄秋葵、黄瓜、胡萝卜、白萝卜、青萝卜中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、秀珍菇、木耳、银耳、羊肚菌、姬松茸、茶树菇、平菇、草菇、猴头菇、牛肝菌、口蘑、松茸中的一种或几种），添加或不添加麦芽糖、食用盐、白砂糖、味精、食品用香精（香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、酱卤味、椒盐味、黑椒味、咖喱味、海苔味、奥尔良风味、黑鸭风味、肉味、黄瓜味、蒜味中的一种或几种）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、番茄粉、麦芽糊精、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、白砂糖）、食用葡萄糖、乳清粉、小葱片、酵母抽提物、高粱红、洋葱粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、咸蛋黄粉、蛋黄粉、柑橘黄、柠檬粉、柠檬酸、水解植物蛋白（来源：大豆）、乙基麦芽酚、抗坏血酸钠、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、芝麻粒、花生粒、海苔粉、黄瓜粉、香辛料【姜粉、大蒜粉、葱粉、花椒粉、麻椒粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、香叶粉、孜然碎、小茴香粉、辣椒粉、丁香粉、肉豆蔻粉、甘草粉、砂仁粉、花椒、麻椒、八角中的一种或几种】、花椒提取物、辣椒油树脂、食用玉米淀粉、紫苏籽、孜然粒中的一种或几种，果蔬、食用菌经预处理、清洗、烫漂或不烫漂、分切或不分切、冷却或不冷却、脱水或沥水、浸渍或不浸渍、速冻、棕榈油油炸、脱油、调味、包装而成的酥脆型即食果蔬脆。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，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。

河南展宏菌业有限公司