



413287S-2022



河南泰农食品有限公司企业标准

Q/HTN 0001S-2022

# 冻干果蔬制品

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

河南泰农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南泰农食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰农食品有限公司。

本标准主要起草人：龚芳、代培颖、黄冲。

H N

Q B

# 冻干果蔬制品

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果[榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨（又称牛油果）、无花果、山竹、枸杞、树莓、蓝莓、人参果、桃、梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、红枣、柠檬、杏、猕猴桃、椰子、木瓜、百香果、橙子、蜜桔、柚子中的一种或几种]、蔬菜（莲藕、芋头、紫薯、山药、黄秋葵、甜玉米、豌豆、百合、胡萝卜、红薯、土豆、黄瓜、白萝卜、南瓜、西兰花、苦瓜、冬瓜、生姜、甘薯、韭菜、大葱、洋葱、大蒜、白菜、芥菜、甘蓝、菠菜、芹菜、空心菜、苋菜、茼蒿、香菜、茴香、笋瓜、西葫芦、苦瓜、番茄、茄子、红椒、青椒、菜豆、豆角、黄豆芽、绿豆芽、桔梗、竹笋、香椿、毛豆中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加香菇、平菇、金针菇、木耳、猴头菇、茶树菇、杏鲍菇、白果、花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁、莲子、芸豆、扁豆、黄豆、豇豆、蚕豆、红豆、黑豆、鹰嘴豆、板栗、枸杞、菱角、海带、紫菜、食用盐、乳粉、乳糖、乳清粉、酸奶、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、低聚果糖、山楂浓缩汁、代可可脂巧克力、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精、味精、食用植物油（大豆油）、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶中的一种或几种）、果蔬粉[榴莲粉、桂圆粉、火龙果粉、香蕉粉、草莓粉、桑葚粉、哈密瓜粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、鳄梨粉（又称牛油果粉）、无花果粉、山竹粉、枸杞粉、树莓粉、蓝莓粉、人参果粉、桃粉、梨粉、葡萄粉、枇杷粉、荔枝粉、杨桃粉、红枣粉、柠檬粉、莲藕粉、芋头粉、紫薯粉、山药粉、黄秋葵粉、甜玉米粉、豌豆粉、百合粉、胡萝卜粉、红薯粉、土豆粉、黄瓜粉、白萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、苦瓜粉、冬瓜粉中的一种或几种]、食品添加剂（果胶、柠檬酸、磷脂、赤藓糖醇中的一种或几种）中的一种或几种，经过原料预处理、装盘、冷冻、干燥、精选、包装等工艺制成的冻干果蔬制品。

根据原辅料不同，产品分为冻干水果制品、冻干蔬菜制品、冻干混合果蔬制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 水果应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 蔬菜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 香菇、平菇、金针菇、木耳、猴头菇、茶树菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁、菱角应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

- 2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.10 食用植物油（大豆油）应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.11 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.12 芸豆、扁豆、豇豆、鹰嘴豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 红豆、黑豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.18 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.19 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.21 山楂浓缩汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10202 的规定。
- 2.1.22 代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.28 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 白果应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.34 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.36 板栗应符合 GH/T 1029 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	呈片状或块状，允许有少量碎粒或粉末	随机取适量样品置于白色盘中，自然光

色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	下观察色泽、性状、杂质，闻其气味， 用温开水漱口后，品尝滋味。
滋味与气味	呈相应原料加工后应有的气味、滋味，不得有异味	
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，%	≤ 5.0	GB 5009.3
筛下物，%	≤ 5.0	GB/T 23787
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
展青霉素（仅限于苹果、山楂 浓缩汁为原料制成的产品）， μg/kg	单一苹果制品 ≤	GB 5009.185
	混合果蔬制品 ≤	GB 5009.185

注：\*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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1：<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

### 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、筛下物的检验。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[榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨（又称牛油果）、无花果、山竹、枸杞、树莓、蓝莓、人参果、桃、梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、红枣、柠檬、杏、猕猴桃、椰子、木瓜、百香果、橙子、蜜桔、柚子中的一种或几种]、蔬菜（莲藕、芋头、紫薯、山药、黄秋葵、甜玉米、豌豆、百合、胡萝卜、红薯、土豆、黄瓜、白萝卜、南瓜、西兰花、苦瓜、冬瓜、生姜、甘薯、韭菜、大葱、洋葱、大蒜、白菜、芥菜、甘蓝、菠菜、芹菜、空心菜、苋菜、茼蒿、香菜、茴香、笋瓜、西葫芦、苦瓜、番茄、茄子、红椒、青椒、菜豆、豆角、黄豆芽、绿豆芽、桔梗、竹笋、香椿、毛豆中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加香菇、平菇、金针菇、木耳、猴头菇、茶树菇、杏鲍菇、白果、花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁、莲子、芸豆、扁豆、黄豆、豇豆、蚕豆、红豆、黑豆、鹰嘴豆、板栗、枸杞、菱角、海带、紫菜、食用盐、乳粉、乳糖、乳清粉、酸奶、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、低聚果糖、山楂浓缩汁、代可可脂巧克力、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精、味精、食用植物油（大豆油）、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶中的一种或几种）、果蔬粉[榴莲粉、桂圆粉、火龙果粉、香蕉粉、草莓粉、桑葚粉、哈密瓜粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、鳄梨粉（又称牛油果粉）、无花果粉、山竹粉、枸杞粉、树莓粉、蓝莓粉、人参果粉、桃粉、梨粉、葡萄粉、枇杷粉、荔枝粉、杨桃粉、红枣粉、柠檬粉、莲藕粉、芋头粉、紫薯粉、山药粉、黄秋葵粉、甜玉米粉、豌豆粉、百合粉、胡萝卜粉、红薯粉、土豆粉、黄瓜粉、白萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、苦瓜粉、冬瓜粉中的一种或几种]、食品添加剂（果胶、柠檬酸、磷脂、赤藓糖醇中的一种或几种）中的一种或几种，经过原料预处理、装盘、冷冻、干燥、精选、包装等工艺制成的冻干果蔬制品。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》的规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。