



410030S-2022



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0013S-2022

---

# 冻干果蔬脆片

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前　　言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、王永斌、李洋、张卫卫。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0013S-2021（备案号：410771S-2021）。

H N

Q B

# 冻干果蔬脆片

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬脆片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨<牛油果>、无花果、山竹、枸杞、树莓、蓝莓、人参果、黄桃、雪梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、红枣、柠檬）、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）中的一种或几种为原料，添加或不添加香菇、白果、花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁、莲子、芸豆、扁豆、豇豆、红豆、黑豆、鹰嘴豆、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶）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脆片。

根据原料不同，分为：水果脆片、蔬菜脆片、混合果蔬脆片。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 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 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.4 白果应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。
- 2.1.5 花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.6 莲子应符合NY/T 1504的规定。
- 2.1.7 芸豆、扁豆、豇豆、鹰嘴豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。
- 2.1.8 红豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和 GB 2721的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 生产用水应符合GB 5749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      | 从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色泽   | 具有相应原料加工后应有的色澤         |  |
| 气、滋味 | 呈相应原料加工后应有的气味、滋味，不得有异味 |  |
| 杂质   | 无正常视力可见外来杂质            |  |

## 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                                 | ≤ 0.8       | GB 5009.12  |
| 展青霉素（仅限于苹果为原料<br>制成的产品）， $\mu\text{g}/\text{kg}$ | 单一苹果脆片 ≤ 50 | GB 5009.185 |
|  | 混合果蔬脆片 ≤ 20 | GB 5009.185 |

注：\*该项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    |             |
| 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 |

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：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

QB

## 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<牛油果>、无花果、山竹、枸杞、树莓、蓝莓、人参果、黄桃、雪梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、红枣、柠檬）、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）中的一种或几种为原料，添加或不添加香菇、白果、花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁、莲子、芸豆、扁豆、豇豆、红豆、黑豆、鹰嘴豆、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、月桂叶）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/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司

