



410451S-2022



濮阳市芳喜食品有限公司企业标准

Q/PFS 0001S-2022

果蔬制品

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

濮阳市芳喜食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市芳喜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙梅芳、王彩霞。

H N

Q B

果蔬制品

1 范围

本标准规定了果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬干制品【黄桃干、山楂干、草莓（片、丁、整果）、香蕉干、榴莲干、无花果干、火龙果干、猕猴桃干、苹果片、红枣、冬枣、黄秋葵、紫薯片（条）、地瓜片（条）、莲藕片、青刀豆、苦瓜片（条）、青萝卜片（条）、胡萝卜片（条）、红心萝卜片（条）】中的一种为主要原料，添加大豆油、白砂糖、食用葡萄糖（或不添加）、麦芽糖浆（或不添加）、芝麻（或不添加）、花生（或不添加）、复合调味料（孜然粉、花椒粉、胡椒粉、五香粉、辣椒粉）（或不添加），经熬糖、上糖、拌料（或不拌料）、包装加工制成的果蔬制品。

根据原料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄桃干、山楂干、草莓（片、丁、整果）、香蕉干、榴莲干、无花果干，猕猴桃干、苹果片、火龙果干、红枣、冬枣、黄秋葵、紫薯片（条）、地瓜片（条）、莲藕片、青刀豆、苦瓜片（条）、青萝卜片（条）、胡萝卜片（条）、红心萝卜片（条）应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 复合调味料（孜然粉、花椒粉、胡椒粉、五香粉、辣椒粉）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	具有原料固有的性状、半固态	从样品抽取一罐，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 50.0	GB 5009.185

注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2、a 仅适用于山楂干、苹果片产品。

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	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

编制说明

本标准适用于以果蔬干制品【黄桃干、山楂干、草莓（片、丁、整果）、香蕉干、榴莲干、无花果干、火龙果干、猕猴桃干、苹果片、红枣、冬枣、黄秋葵、紫薯片（条）、地瓜片（条）、莲藕片、青刀豆、苦瓜片（条）、青萝卜片（条）、胡萝卜片（条）、红心萝卜片（条）】中的一种为主要原料，添加大豆油、白砂糖、食用葡萄糖（或不添加）、麦芽糖浆（或不添加）、芝麻（或不添加）、花生（或不添加）、复合调味料（孜然粉、花椒粉、胡椒粉、五香粉、辣椒粉）（或不添加），经熬糖、上糖、拌料（或不拌料）、包装加工制成的果蔬制品。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。

濮阳市芳喜食品有限公司