



410768S-2022



洛阳百蔬香食品研发有限公司企业标准

Q/LBX 0003S-2022

# 冻干果蔬脆片及其制品

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

洛阳百蔬香食品研发有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳百蔬香食品研发有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢磊刚、翟于尊、翁宁、王二强。。

H N

Q B

# 冻干果蔬脆片及其制品

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬脆片及其制品的分类、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<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）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、熟白果、熟花生、熟巴旦木、熟开心果、熟腰果、熟核桃、熟杏仁、熟莲子、熟芸豆、熟扁豆、熟豇豆、熟红豆、熟黑豆、熟鹰嘴豆、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、风干、熟制或不熟制、速冻、冻干、分拣、混合或不混合、包装等工艺制成的冻干果蔬脆片及其制品。

根据原料不同，分为：冻干水果脆片、冻干蔬菜脆片、冻干混合果蔬脆片。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 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）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 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）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。

2.1.4 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 熟白果应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。

2.1.6 熟花生、熟巴旦木、熟开心果、熟腰果、熟核桃、熟杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 熟莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.8 熟芸豆、熟扁豆、熟豇豆、熟鹰嘴豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 熟红豆、熟黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 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。

## 2.2 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	具有相应原料加工后应有的色泽	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。
性状	呈片状或块状，允许有少量碎粒或粉末	
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	
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12	
筛下物, %	≤ 5.0	GB/T 23787	
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227	
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229	
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3	
展青霉素(仅限于苹果为原料制成的产品), μg/kg	单一苹果脆片	≤ 50	GB 5009.185
	混合果蔬脆片	≤ 20	GB 5009.185

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
a 适用于仅添加坚果和籽类的产品。

## 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 <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

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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: 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。

## 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）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、熟白果、熟花生、熟巴旦木、熟开心果、熟腰果、熟核桃、熟杏仁、熟莲子、熟芸豆、熟扁豆、熟豇豆、熟红豆、熟黑豆、熟鹰嘴豆、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、风干、熟制或不熟制、速冻、冻干、分拣、混合或不混合、包装等工艺制成的冻干果蔬脆片及其制品。

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，作为组织生产、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。

洛阳百蔬香食品研发有限公司