



410769S-2022



洛阳百蔬香食品研发有限公司企业标准

Q/LBX 0004S-2022

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、黄敬、刘金金、王苗苗。

H N

Q B

果蔬脆片及其制品

1 范围

本标准规定了果蔬脆片及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻果蔬（梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、李子、菠萝蜜、木瓜、草莓、榴莲、大枣、红枣、青刀豆、荷兰豆、土豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、鹰嘴豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、青椒、花菜、白菜、卷心菜、芹菜、西兰花、南瓜、莲藕、黄秋葵、生姜、大蒜、西葫芦、芋头、甘蓝、山药、黄瓜、南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、白萝卜、红心萝卜、冬瓜、苦瓜、豆角、四季豆、洋葱、黄花菜、红薯、马铃薯）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生仁、香菇、白玉菇、杏鲍菇、双孢蘑菇中的一种或几种，经清洗、去皮、切片或条、漂烫、冷却、风干、速冻、（棕榈油、菜籽油、大豆油中的一种）油炸，添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、番茄味调味粉、黑胡椒味调味粉、酱油粉、酵母抽提物、柠檬酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、蒜粉、葱粉、姜粉、香辛料粉（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁）、白芷、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精（肉味香精、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味中的一种或几种）中的几种调味或不调味、挑拣、包装而成的即食果蔬脆片制品及其制品。

根据原料不同，分为：原味果蔬脆片、调味果蔬脆片。

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 鲜、冻果蔬应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 香菇、白玉菇、杏鲍菇、双孢蘑菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 番茄味调味粉、黑胡椒味调味粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 蒜粉、葱粉、姜粉、香辛料粉（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁）、应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 食品用香精（肉味香精、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味）应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取适量试样，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
羧基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a. 适用于添加该食品添加剂的产品。

b. 适用于添加苹果、山楂为原料的产品。

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 ^a 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	原味产品	≤1000				GB 4789.2
	调味产品	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群, MPN/100g	原味产品	≤30				GB/T 4789.3-2003
大肠菌群, CFU/g	调味产品	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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: 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

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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻果蔬（梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、李子、菠萝蜜、木瓜、草莓、榴莲、大枣、红枣、青刀豆、荷兰豆、土豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、鹰嘴豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、青椒、花菜、白菜、卷心菜、芹菜、西兰花、南瓜、莲藕、黄秋葵、生姜、大蒜、西葫芦、芋头、甘蓝、山药、黄瓜、南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、白萝卜、红心萝卜、冬瓜、苦瓜、豆角、四季豆、洋葱、黄花菜、红薯、马铃薯）中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生仁、香菇、白玉菇、杏鲍菇、双孢蘑菇中的一种或几种，经清洗、去皮、切片或条、漂烫、冷却、风干、速冻、（棕榈油、菜籽油、大豆油中的一种）油炸，添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、番茄味调味粉、黑胡椒味调味粉、酱油粉、酵母抽提物、柠檬酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、蒜粉、葱粉、姜粉、香辛料粉（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁）、白芷、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精（肉味香精、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味中的一种或几种）中的几种调味或不调味、挑拣、包装而成的即食果蔬脆片制品及其制品。

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