



411236S-2022



夏邑县强龙食品有限公司企业标准

Q/XQLS 0003S-2022

果蔬干制品

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

夏邑县强龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县强龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许杏杏。

H N

Q B

果蔬干制品

1 范围

本标准规定了果蔬干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干制品[葡萄干、提子干、枸杞、无花果块、杏干、黑加仑干、红枣片、沙棘干、哈密瓜干、芒果丁(片)、橙子、榴莲干、椰枣干、草莓(片、丁、整果)、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝丁(片)、桂圆干、椰子片(干)、西番莲、木瓜干、蓝莓干、树莓干、柿子干、菠萝蜜干、香蕉丁(片)、黑莓、牛油果(鳄梨)、火龙果丁(片)、苹果丁(片)、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、荔枝干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、香蕉片、红枣、冬枣中的一种或几种]、蔬菜干制品[南瓜片、小西红柿干、山药片、豆角、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)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(片),经挑选、称量、混合或不混合、包装而制成的即食果蔬干制品。

根据原料的不同分为:单一型水果干制品、混合型水果干制品、混合型水果蔬菜干制品、单一型蔬菜干制品、混合型蔬菜干制品、混合型蔬菜水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果干制品[葡萄干、提子干、枸杞、无花果块、杏干、黑加仑干、红枣片、沙棘干、哈密瓜干、芒果丁(片)、橙子、榴莲干、椰枣干、草莓(片、丁、整果)、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝丁(片)、桂圆干、椰子片(干)、西番莲、木瓜干、蓝莓干、树莓干、柿子干、菠萝蜜干、香蕉丁(片)、黑莓、牛油果(鳄梨)、火龙果丁(片)、苹果丁(片)、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、荔枝干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、香蕉片、红枣、冬枣]应清洁、卫生、无污染,应符合 GB 16325 的规定,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 蔬菜干制品[南瓜片、小西红柿干、山药片、豆角、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)]应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 香菇(片)应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 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 | 片状或条状或该产品应有的性状，形态应基本完好，厚度基本均匀且基本无碎屑 | 从样品中取出一瓶，将本品倒入一干净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品加工后应有的色泽，且色泽均匀 | |
| 气、滋味 | 具有产品特有的气味、滋味，无焦苦味等其他异味 | |
| 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, g/100g ≤ | 桂圆干 | 25.0 | GB 5009.3 |
| | 葡萄干 | 20.0 | |
| | 荔枝干 | 25.0 | |
| | 枸杞 | 13.0 | |
| | 其他 | 35.0 | |
| *铅(以Pb计), mg/kg ≤ | 0.8 | GB 5009.12 | |
| 总酸(以柠檬酸计), g/100g ≤ | 桂圆干 | 1.5 | GB 12456 |
| | 葡萄干 | 2.5 | |
| | 荔枝干 | 1.5 | |
| | 其他 | 6.0 | |
| 展青霉素, μg/kg ≤ | 【适用于山楂干、苹果丁(片)的单一型产品】 | 50 | GB 5009.185 |
| | 【适用于添加山楂干、苹果丁(片)的混合型产品】 | 20 | |
| *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 ^a 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 |
| <p>注： 1、*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> | | | | | |

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 生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果蔬干制品是以水果干制品[葡萄干、提子干、枸杞、无花果块、杏干、黑加仑干、红枣片、沙棘干、哈密瓜干、芒果丁(片)、橙子、榴莲干、椰枣干、草莓(片、丁、整果)、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝丁(片)、桂圆干、椰子片(干)、西番莲、木瓜干、蓝莓干、树莓干、柿子干、菠萝蜜干、香蕉丁(片)、黑莓、牛油果(鳄梨)、火龙果丁(片)、苹果丁(片)、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、荔枝干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、香蕉片、红枣、冬枣中的一种或几种]、蔬菜干制品[南瓜片、小西红柿干、山药片、豆角、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)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(片),经挑选、称量、混合或不混合、包装而制成的即食果蔬干制品。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。

夏邑县强龙食品有限公司

Q B