



411470S-2022



新乡市运财调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0002S-2022

# 果蔬干制品

2022-06-06 发布

2022-06-06 实施

新乡市运财调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市运财调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：汪洪智、郑运广、郑运才、郑建华。

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。

本标准适用于以干黄花菜、百合干、辣椒干、茄子干、萝卜干、桂圆干、荔枝干、山楂干、芒果干、椰干、葡萄干、苹果干、香蕉干、枸杞、干制红枣、干梅菜、干贡菜、干红薯叶、干香椿叶、干红薯茎（红薯秆）、干槐花、干芝麻叶、红薯干、干豆角、干黄秋葵、干西兰花、土豆干、干花菜、干空心菜、干白菜、干甘蓝、干苦菊、干芥菜叶、干芥兰、干叶用甜菜、干油麦菜、干生菜、干上海青、干萝卜缨、干莲藕、笋干、干青花菜、干蕨菜、干荆芥、干毛豆条、干青刀豆条、干蚕豆条、干芸豆条、干扁豆条、干豇豆条、干豌豆条、干西红柿、干甜菜根、干菠菜、干芹菜、干莴苣、干茼蒿、干茴香苗、干苋菜、干茼蒿、干茼蒿、干芥菜、干马齿苋、干蒲公英、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、笋瓜干、佛手瓜干、南瓜干、冬瓜干、西葫芦干、干韭菜、干韭黄、干韭薹、干韭花、干葱、干洋葱、干大蒜、干蒜苗、干蒜薹其中的一种或多种为原料，经分选、干燥或不干燥、称重、包装而成的即食或非即食果蔬干制品。

根据原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 桂圆干、荔枝干、山楂干、芒果干、椰干、葡萄干、苹果干、香蕉干应符合 GB 16325、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 干黄花菜、百合干、辣椒干、茄子干、萝卜干、干梅菜、干贡菜、干红薯叶、干香椿叶、干红薯茎（红薯秆）、干槐花、干芝麻叶、红薯干、干豆角、干黄秋葵、干西兰花、土豆干、干花菜、干空心菜、干白菜、干甘蓝、干苦菊、干芥菜叶、干芥兰、干叶用甜菜、干油麦菜、干生菜、干上海青、干萝卜缨、干莲藕、笋干、干青花菜、干蕨菜、干荆芥、干毛豆条、干青刀豆条、干蚕豆条、干芸豆条、干扁豆条、干豇豆条、干豌豆条、干西红柿、干甜菜根、干菠菜、干芹菜、干莴苣、干茼蒿、干茴香苗、干苋菜、干茼蒿、干茼蒿、干芥菜、干马齿苋、干蒲公英、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、笋瓜干、佛手瓜干、南瓜干、冬瓜干、西葫芦干、干韭菜、干韭黄、干韭薹、干韭花、干葱、干洋葱、干大蒜、干蒜苗、干蒜薹应无异味、无霉味、无虫蛀、无杂质、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有原料物质固有的性状	从适量样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色 泽	具有原料物质固有的色泽	
气、滋味	具有原料物质固有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见明显外来杂质（杂质含量 $\leq 5\%$ ）	

### 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、荔枝干 $\leq$	25.0	GB 5009.3
	葡萄干 $\leq$	20.0	
	其他果干 $\leq$	28.0	
	蔬菜干制品 $\leq$	15.0	
总酸(以柠檬酸计), g/100g	桂圆干、荔枝干 $\leq$	1.5	GB 12456
	葡萄干 $\leq$	2.5	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.8	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg	$\leq$	50	GB 5009.185
六六六, mg/kg	$\leq$	0.25	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	$\leq$	0.25	GB/T 5009.19
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于山楂干、苹果干产品。			

### 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: 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 食品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

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干黄花菜、百合干、辣椒干、茄子干、萝卜干、桂圆干、荔枝干、山楂干、芒果干、椰干、葡萄干、苹果干、香蕉干、枸杞、干制红枣、干梅菜、干贡菜、干红薯叶、干香椿叶、干红薯茎（红薯杆）、干槐花、干芝麻叶、红薯干、干豆角、干黄秋葵、干西兰花、土豆干、干花菜、干空心菜、干白菜、干甘蓝、干苦菊、干芥菜叶、干芥兰、干叶用甜菜、干油麦菜、干生菜、干上海青、干萝卜缨、干莲藕、笋干、干青花菜、干蕨菜、干荆芥、干毛豆条、干青刀豆条、干蚕豆条、干芸豆条、干扁豆条、干豇豆条、干豌豆条、干西红柿、干甜菜根、干菠菜、干芹菜、干莴苣、干薤白、干茴香苗、干苋菜、干茺荽、干茼蒿、干芥菜、干马齿苋、干蒲公英、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、笋瓜干、佛手瓜干、南瓜干、冬瓜干、西葫芦干、干韭菜、干韭黄、干韭薹、干韭花、干葱、干洋葱、干大蒜、干蒜苗、干蒜薹其中的一种或多种为原料，经分选、干燥或不干燥、称重、包装而成的即食或非即食果蔬干制品。

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。

新乡市运财调味品有限公司

QB