



412017S-2022



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0013S-2022

---

# 冻干果蔬脆片及其制品

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、王永斌、李洋、张卫卫。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0013S-2022（备案号：410891S-2022）

H X 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、油菜）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、白果、花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁、莲子、芸豆、扁豆、豇豆、红豆、黑豆、鹰嘴豆、荷兰豆、大豆组织蛋白制品、豆腐、木耳、裙带菜、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）、椰子粉、椰蓉、可可粉、抹茶粉、乳粉、麦芽糊精、聚葡萄糖中的一种或几种，经过原料预处理、装盘、冷冻、干燥、精选、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：水果脆片、蔬菜脆片、混合果蔬脆片。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 水果应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.2 蔬菜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.3 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.4 白果应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。
- 2.1.5 花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.6 莲子应符合NY/T 1504的规定。
- 2.1.7 芸豆、扁豆、豇豆、鹰嘴豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。
- 2.1.8 红豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和 GB 2721的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.16 荷兰豆应符合GB 2715的规定。

- 2.1.17 大豆组织蛋白制品应符合GB/T 22699和GB 17401的规定。
- 2.1.18 豆腐应符合GB/T 22106和GB 2712的规定。
- 2.1.19 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.20 裙带菜应符合GB/T 25166和GB 19643的规定。
- 2.1.21 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.22 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.23 可可粉应符合GB/T 20706 的规定。
- 2.1.24 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 聚葡萄糖应符合国卫食品评便函[2014]241号的规定。

## 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	呈片状或块状，允许有少量碎粒或粉末	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。
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
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	
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12	
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：\*该项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 <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。

### 2.5 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

出厂检验项目为：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。

Q B

## 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、油菜）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、白果、花生、巴旦木、开心果、腰果、核桃、杏仁、莲子、芸豆、扁豆、豇豆、红豆、黑豆、鹰嘴豆、荷兰豆、大豆组织蛋白制品、豆腐、木耳、裙带菜、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）、椰子粉、椰蓉、可可粉、抹茶粉、乳粉、麦芽糊精、聚葡萄糖中的一种或几种，经过原料预处理、装盘、冷冻、干燥、精选、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，参照GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》制订本企业标准，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。

本标准中聚葡萄糖作为普通食品原料使用。

好想你健康食品股份有限公司

QB