



412331S-2022



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0007S-2022

果蔬干制品

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵根修、赵姣鹏、王广华。

本标准自发布实施之日起代替：Q/ZLS 0007S-2018，备案号：413915S-2018。

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。

本标准适用于以干制蔬菜或粉[黄花菜、地瓜、土豆、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、萝卜、豇豆、芡实、山药、红薯叶、梅干菜、冬瓜、西兰花、南瓜、苦瓜、丝瓜、黄瓜、辣椒、西红柿、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣、茄子、蒜薹、甜菜根、西葫芦、花菜、空心菜、白菜、生菜、韭菜、油麦菜、洋葱、甘蓝(包菜)、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、佛手瓜、芥菜叶、芥兰、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽(香菜)、上海青、蒜苗、萝卜缨、韭黄、莲藕、笋、青花菜、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、莴笋、山药、青豆、豌豆、芋头]、水果干或粉(桂圆干、荔枝干、枸杞、山楂干、葡萄干、椰干、干制红枣、芒果干、苹果干、香蕉干中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,加入或不加入莲子、玉米粒、炒花生、炒大豆、大米、蚕豆、木耳、香菇、枣片、牛肉粒、鸡肉粒、鸡蛋粒、脱水含蛋调味品、调味植物(大豆)蛋白粒、皮蛋、豆制品(豆腐干、豆干、豆段、豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或者几种)、芝麻、海苔、枸杞、虾米、脱水鱿鱼、脱水海蜇、裙带菜、海带、紫菜中的一种或几种,经原料验收、混合或不混合、包装而成的果蔬干制品。

根据原辅料不同可分为不同产品:单一型果蔬干制品(以“果蔬名称+干制品”命名)、混合果蔬干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制蔬菜、干制蔬菜粉、玉米粒应清洁、干燥、无霉变、无虫蛀,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 水果粉应清洁、干燥、无霉变、无虫蛀,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 莲子、炒花生、炒大豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大米、蚕豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 牛肉粒、鸡肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 枣片应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 牛肉粒、鸡肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋粒、皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 调味植物(大豆)蛋白粒应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.14芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15海苔、裙带菜、海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16虾米、脱水鱿鱼、脱水海蜇应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.17枸杞应符合 GB/T 18672 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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	\leq 13 (枸杞产品) 25 (桂圆、荔枝产品) 20 (葡萄产品) 28 (红枣产品) 35 (其它产品)	GB 5009.3
总酸, g/100g	\leq 1.5 (桂圆、荔枝产品) 2.5 (葡萄产品)	GB 12456
*铅 (以Pb计), mg/kg	\leq 0.45	GB 5009.12
展青霉素, μ g/kg	\leq 50 (苹果、山楂产品) 20 (含苹果、山楂产品)	GB 5009.185

注：*铅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
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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制蔬菜或粉[黄花菜、地瓜、土豆、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、萝卜、豇豆、茭实、山药、红薯叶、梅干菜、冬瓜、西兰花、南瓜、苦瓜、丝瓜、黄瓜、辣椒、西红柿、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣、茄子、蒜薹、甜菜根、西葫芦、花菜、空心菜、白菜、生菜、韭菜、油麦菜、洋葱、甘蓝(包菜)、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、佛手瓜、芥菜叶、芥兰、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽(香菜)、上海青、蒜苗、萝卜缨、韭黄、莲藕、笋、青花菜、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、莴笋、山药、青豆、豌豆、芋头]、水果干或粉(桂圆干、荔枝干、枸杞、山楂干、葡萄干、椰干、干制红枣、芒果干、苹果干、香蕉干中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,加入或不加入莲子、玉米粒、炒花生、炒大豆、大米、蚕豆、木耳、香菇、枣片、牛肉粒、鸡肉粒、鸡蛋粒、脱水含蛋调味品、调味植物(大豆)蛋白粒、皮蛋、豆制品(豆腐干、豆干、豆段、豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或者几种)、芝麻、海苔、枸杞、虾米、脱水鱿鱼、脱水海蜇、裙带菜、海带、紫菜中的一种或几种,经原料验收、混合或不混合、包装而成的果蔬干制品。

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,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。

郑州市恋味实业有限公司

QB