



413276S-2023



河南盈隆食品有限公司企业标准

Q/HYL 0001S-2023

# 蔬菜脆片

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

河南盈隆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南盈隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋会娟、朱梦飞、马少辉。

H N  
Q B

# 蔬菜脆片（条）

## 1 范围

本标准规定了蔬菜脆片（条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻蔬菜（青刀豆（荚）、荷兰豆（荚）、土豆、甜豌豆（荚）、豇豆（荚）、蚕豆（荚）、青芦笋、白芦笋、辣椒、南瓜、莲藕、黄秋葵、西葫芦、山药、黄瓜、紫薯、地瓜、胡萝卜、红萝卜中的一种或几种）为主要原料，经预处理、切片或不切片、清洗、漂烫或不漂烫、浸渍（水、麦芽糖浆）或不浸渍、辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种），植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种）油炸、冷却，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、食品用香精中的一种或几种，混合或不混合、包装而成的蔬菜脆片（条）。

根据原料不同分为：单一型原味脆片（条）、混合型原味脆片（条）、单一型香辣脆片（条）、混合型香辣脆片（条）、单一型麻辣脆片（条）、混合型麻辣脆片（条）、单一型风味脆片（条）、混合型风味脆片（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻蔬菜应清洁卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 5461 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 15680 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 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  | 具有该品种应有的性状           | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有该产品应有的色泽           |                                                      |
| 气、滋味 | 具该品种应有的气、滋味，口感酥脆，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)                  | ≤ 5.0              | GB 5009.3   |
| 食用盐(以NaCl计)/(g/100g)         | ≤ 5.0 (仅限添加食用盐的产品) | GB 5009.44  |
| 铅* (以Pb计) / (mg/kg)          | ≤ 0.7              | GB 5009.12  |
| 酸价 (KOH) (以脂肪计) /(mg/g)      | ≤ 3.0              | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计) /(g/100g)        | ≤ 0.25             | GB 5009.227 |
| 注：*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 <sup>a</sup> 及限量 |   |   |   | 检验方法      |
|------------------|-----------------------|---|---|---|-----------|
|                  | n                     | c | m | M |           |
| 菌落总数/ (CFU/g)    | 1000                  |   |   |   | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/ (MPN/100g) | 30                    |   |   |   | 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 |
| a样品的采集及处理按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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻蔬菜（青刀豆（荚）、荷兰豆（荚）、土豆、甜豌豆（荚）、豇豆（荚）、蚕豆（荚）、青芦笋、白芦笋、辣椒、南瓜、莲藕、黄秋葵、西葫芦、山药、黄瓜、紫薯、地瓜、胡萝卜、红萝卜中的一种或几种）为主要原料，经预处理、切片或不切片、清洗、漂烫或不漂烫、浸渍（水、麦芽糖浆）或不浸渍、辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种），植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种）油炸、冷却，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、食品用香精中的一种或几种，混合或不混合、包装而成的蔬菜脆片（条）。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准法》的规定，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南盈隆食品有限公司

QB