



410011S-2023



河南天中亿龙食品有限公司企业标准

Q/TZS 0003S-2023

# 果蔬脆

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

河南天中亿龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天中亿龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊丽、许国奇。

H N

Q B

# 果蔬脆

## 1 范围

本标准规定了果蔬脆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬（梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、榴莲、大枣、红枣、青刀豆、荷兰豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、鹰嘴豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、青椒、花菜、南瓜、莲藕、黄秋葵、甘蓝、芋头、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯、黄瓜、南瓜、胡萝卜、白萝卜、红心萝卜、冬瓜、豆角、四季豆、黄花菜中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以食用菌（香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、秀珍菇、金针菇、平菇、滑子蘑、鸡腿菇中的一种或几种），经原料预处理、预煮或不预煮，辅以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐中的几种，经真空浸渍、速冻、脆化（真空油炸或真空冷冻干燥），添加或不添加香辛料【姜粉、大蒜粉、洋葱粉、葱粉、花椒粉、麻椒粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、月桂叶粉、孜然碎、小茴香粉、辣椒粉、丁香粉、肉豆蔻粉、甘草粉、砂仁粉、花椒、麻椒、八角粉中的一种或几种】、椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、番茄味复合调味料、咖啡粉、红枣汁、姜汁、黑巧克力块、黑芝麻、白巧克力块、白芝麻、食品用香精（香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、椒盐味、黑椒味、咖啡味、海苔味、肉味、黄瓜味、蒜味中的一种或几种）、咸蛋黄粉、蛋黄粉、番茄粉、乳清粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、乙基麦芽粉中的一种或几种，充氮气、包装而成即食的果蔬脆。

根据所用原辅料不同，产品不同分为不同口味的：蔬菜脆、水果脆、混合果蔬脆、混合食用菌果蔬脆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、榴莲、大枣、红枣、青刀豆、荷兰豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、鹰嘴豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、青椒、花菜、南瓜、莲藕、黄秋葵、甘蓝、芋头、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯、黄瓜、南瓜、胡萝卜、白萝卜、红心萝卜、冬瓜、豆角、四季豆、黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 香辛料【姜粉、大蒜粉、洋葱粉、葱粉、花椒粉、麻椒粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、月桂叶粉、孜然碎、小茴香粉、辣椒粉、丁香粉、肉豆蔻粉、甘草粉、砂仁粉、花椒、麻椒、八角粉中】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、番茄味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.15 红枣汁、姜汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.16 黑巧克力块、白巧克力块应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.17 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、酱卤味、椒盐味、黑椒味、海苔味、肉味、黄瓜味、蒜味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 咸蛋黄粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.21 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 氮气应符合 GB 29202 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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	
气味、滋味	具有该产品特有的香味，酥脆可口，无刺激、焦糊、酸败等异味	
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	≤	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	适用于添加苹果、山楂为辅料的产品	≤ 20	GB 5009.185
	苹果脆、山楂脆	≤ 50	
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
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

	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	GB4789.10
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 生产加工过程中的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。  
型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以果蔬（梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、榴莲、大枣、红枣、青刀豆、荷兰豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、鹰嘴豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、青椒、花菜、南瓜、莲藕、黄秋葵、甘蓝、芋头、土豆、山药、红薯、紫薯、甘薯、马铃薯、黄瓜、南瓜、胡萝卜、白萝卜、红心萝卜、冬瓜、豆角、四季豆、黄花菜中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以食用菌（香菇、海鲜菇、真姬菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、秀珍菇、金针菇、平菇、滑子蘑、鸡腿菇中的一种或几种），经原料预处理、预煮或不预煮，辅以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐中的几种，经真空浸渍、速冻、脆化（真空油炸或真空冷冻干燥），添加或不添加香辛料【姜粉、大蒜粉、洋葱粉、葱粉、花椒粉、麻椒粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、月桂叶粉、孜然碎、小茴香粉、辣椒粉、丁香粉、肉豆蔻粉、甘草粉、砂仁粉、花椒、麻椒、八角粉中的一种或几种】、椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、香辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、番茄味复合调味料、咖啡粉、红枣汁、姜汁、黑巧克力块、黑芝麻、白巧克力块、白芝麻、食品用香精（香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、椒盐味、黑椒味、咖啡味、海苔味、肉味、黄瓜味、蒜味中的一种或几种）、咸蛋黄粉、蛋黄粉、番茄粉、乳清粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、乙基麦芽粉中的一种或几种，充氮气、包装而成即食的果蔬脆。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》的规定制订本企业标准，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。

河南天中亿龙食品有限公司