



412470S-2023



河南小洋子荷藕食品有限公司企业标准

Q/HXYZ 0001S-2023

果蔬脆

2023-08-09 发布

2023-08-09 实施

河南小洋子荷藕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小洋子荷藕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄体周。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXYZ 0001S-2020。

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。

本标准适用于以速冻果蔬[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣、山药片、南瓜片、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)、菠萝蜜片、猕猴桃片、黄桃片中的一种或几种]为主要原料，添加或不添加香菇(片)，经解冻，按比例添加或不添加麦芽糖浆加水、添加或不添加食用盐，将解冻后的原料经浸渍或不浸渍、复水或不复水、冷冻或不冷冻、油浴脱水(棕榈油)、挑拣，经调味(海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、海盐柠檬味复合调味料、椒盐味复合调味料、孜然麻辣味复合调味料、炫酷双辣味复合调味料中的一种或几种)或不调味、包装加工而成的果蔬脆。

根据原料不同分为：单一型果蔬脆、混合型果蔬脆、调味果蔬脆。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 速冻蔬菜[山药片、南瓜片、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)]应符合 NY/T 1406 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 速冻水果[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣、菠萝蜜片、猕猴桃片、黄桃片]应符合 NY/T 2983 和 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香菇(片)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、海盐柠檬味复合调味料、椒盐味复合调味料、孜然麻辣味复合调味料、炫酷双辣味复合调味料应符合 GB 31644 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	片状或条状或具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，将本品倒入干净白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开
色泽	具有产品加工后应有的色泽，且色泽均匀	
气、滋味	具有产品特有的气味、滋味，口感酥脆	

杂质	无肉眼可见外来杂质	水漱口，品其滋味
----	-----------	----------

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，%	≤	10	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	3. 5	GB 5009. 44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3. 0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227
展青霉素， μ g/kg	单一型苹果片	≤ 50	GB 5009. 185
	混合型苹果片	≤ 20	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	以水果为主要原料的产品	≤ 0. 18	GB 5009. 12
	以蔬菜为主要原料的产品	≤ 0. 25	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 酸价指标不适用于添加番茄味复合调味料、海盐柠檬味复合调味料的产品检验。			

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 样品的采样和处理按 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 生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数、大肠菌群的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

果蔬脆是以速冻果蔬[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣、山药片、南瓜片、紫薯片（条）、地瓜片（条）、胡萝卜片（条）、红心萝卜片（条）、青萝卜片（条）、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片（条）、菠萝蜜片、猕猴桃片、黄桃片中的一种或几种]为主要原料，添加或不添加香菇（片），经解冻，按比例添加或不添加麦芽糖浆加水、添加或不添加食用盐，将解冻后的原料经浸渍或不浸渍、复水或不复水、冷冻或不冷冻、油浴脱水（棕榈油）、挑拣，经调味（海苔味复合调味料、番茄味复合调味料、海盐柠檬味复合调味料、椒盐味复合调味料、孜然麻辣味复合调味料、炫酷双辣味复合调味料中的一种或几种）或不调味、包装加工而成的果蔬脆。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。

河南小洋子荷藕食品有限公司