



413108S-2024



河南小洋子荷藕食品有限公司企业标准

Q/HXYZ 0001S-2024

# 果蔬脆

2024-12-11 发布

2024-12-11 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-2023。

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、热辣川卤味复合调味料、固态复合调味料、酱香牛肉味复合调味料、乳酸菌复合调味料、焦糖玛奇复合调味料、牛奶芝士味复合调味料中的一种或几种)或不调味、裹糖浆(白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、水经熬制)或不裹糖浆、撒芝麻或不撒芝麻、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、裹糖果蔬脆。

## 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、热辣川卤味复合调味料、固态复合调味料、酱香牛肉味复合调味料、乳酸菌复合调味料、焦糖玛奇复合调味料牛、奶芝士味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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, 然后以温开水漱口, 品其滋味
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	

## 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
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 3.5	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (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, μg/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 <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 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。

## 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、热辣川卤味复合调味料、固态复合调味料、酱香牛肉味复合调味料、乳酸菌复合调味料、焦糖玛奇复合调味料、牛奶芝士味复合调味料中的一种或几种)或不调味、裹糖浆(白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、水经熬制)或不裹糖浆、撒芝麻或不撒芝麻、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

QB