



413246S-2024



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0008S-2024

鲜切果蔬

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

河南裕农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吉永奇。

H N

Q B

鲜切果蔬

1 范围

本标准规定了鲜切果蔬的要求、检验方法、检验规则及等。

本标准适用于以新鲜蔬菜{芸薹类蔬菜(甘蓝)、叶菜类蔬菜[结球莴苣、叶用莴苣、苦苣(菊)、菊苣]、豆类蔬菜(菜豆、豇豆)、块根和块茎类蔬菜(红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、蒜、莲藕)、茎类蔬菜[豆芽菜、茎用莴苣、芹菜]、其他新鲜蔬菜[香椿芽、洋葱、香菜、法香、葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、辣椒、黄瓜]}、新鲜水果{浆果和其他小粒水果(蔓越莓、醋栗、枸杞、桑葚、葡萄、猕猴桃、提子、蓝莓、草莓)、其他新鲜水果(苹果、梨、西瓜、甜瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子、香蕉、荔枝、石榴、菠萝蜜、甘蔗)}中的一种或几种为主要原料,经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切、含氯消毒剂消毒漂洗、去表面水、包装等生产工艺加工而成,搭配或不搭配外购调味料[沙拉酱(汁)、蛋黄酱、芥末酱中的一种或几种],经组合包装或不组合包装的即食鲜切果蔬。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜、新鲜水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 沙拉酱(汁)应符合 SB/T 10753 和 GB 31644 的规定。

2.1.4 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 和 GB 31644 的规定。

2.1.5 芥末酱应符合 SB/T 10755 和 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	鲜切果蔬具有产品应有的性状	从样品中取出一份,倒入一洁净白色瓷盘中,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,
色泽	鲜切果蔬具有产品应有的色泽	

气、滋味	鲜切果蔬具有产品应有的气、滋味，无异味	品其滋味
杂质	鲜切果蔬无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅* (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.28 (叶类蔬菜) 0.18 (芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类) 0.09 [蔬菜 (芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外)、 水果 (蔓越莓、醋栗除外)] 0.19 (蔓越莓、醋栗)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.2 (叶类蔬菜、芹菜) 0.1 [豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 (芹菜除外)] 0.05 [水果、蔬菜 (叶类蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、 茎类蔬菜除外)]	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	\leq 0.01 (蔬菜)	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5 (蔬菜)	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	\leq 0.5 (蔬菜)	GB 5009.123
*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	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜{芸薹类蔬菜(甘蓝)、叶菜类蔬菜[结球莴苣、叶用莴苣、苦苣(菊)、菊苣]、豆类蔬菜(菜豆、豇豆)、块根和块茎类蔬菜(红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、蒜、莲藕)、茎类蔬菜[豆芽菜、茎用莴苣、芹菜]、其他新鲜蔬菜[香椿芽、洋葱、香菜、法香、葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、辣椒、黄瓜]}、新鲜水果{浆果和其他小粒水果(蔓越莓、醋栗、枸杞、桑葚、葡萄、猕猴桃、提子、蓝莓、草莓)、其他新鲜水果(苹果、梨、西瓜、甜瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子、香蕉、荔枝、石榴、菠萝蜜、甘蔗)}中的一种或几种为主要原料,经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切、含氯消毒剂消毒漂洗、去表面水、包装等生产工艺加工而成,搭配或不搭配外购调味料[沙拉酱(汁)、蛋黄酱、芥末酱中的一种或几种],经组合包装或不组合包装的即食鲜切果蔬。

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。

河南裕农食品有限公司

QB