



410578S-2024



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0010S-2024

冻干蔬菜制品

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。
本标准起草人：李洋、李红、景志渊、孔娜、李娜。
本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0010S-2023。

H N

Q B

冻干蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冻干蔬菜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青菜（菠菜、上海青）、西葫芦、芋头、红薯、山药、土豆、莴笋、豇豆、菜花、西红柿中的一种或几种为主料，添加或不添加香菇、平菇、木耳、青豆、大豆组织蛋白制品、裙带菜、杏仁、结晶果糖、白砂糖中的一种或几种，经过预处理、杀青或不杀青、装盘、冷冻干燥、精选、包装而成的冻干蔬菜制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1青菜、西葫芦、土豆、莴笋、豇豆、菜花、西红柿应无霉变、腐烂并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.2香菇应符合GH/T 1013 和 GB 7096的规定。
- 2.1.3平菇应符合GB/T 23189 和 GB 7096的规定。
- 2.1.4芋头、红薯应符合SB/T 11031的规定。
- 2.1.5山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.6木耳应符合GB/T 6192的规定。
- 2.1.7 杏仁应符合GB/T 20452的规定。
- 2.1.8 裙带菜应符合 SC/T 3213 的规定。
- 2.1.9 青豆应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.10 大豆组织蛋白制品应符合 GB/T 22699 和 GB 17401 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	无结块，无霉变，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后测其复水性，品尝其滋味
色泽	与原料应有的色泽相近或一致	
气、滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，不得有异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

复水性	常温水（25℃）复水 30min，基本恢复到脱水前状态	
-----	-----------------------------	--

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 第二法
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.6	GB 5009.12
注：*该项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	
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以青菜（菠菜、上海青）、西葫芦、芋头、红薯、山药、土豆、莴笋、豇豆、菜花、西红柿中的一种或几种为主料，添加或不添加香菇、平菇、木耳、青豆、大豆组织蛋白制品、裙带菜、杏仁、结晶果糖、白砂糖中的一种或几种，经过预处理、杀青或不杀青、装盘、冷冻干燥、精选、包装而成的冻干蔬菜制品。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，参照 GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》制订本企业标准，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。

好想你健康食品股份有限公司