410893S-2024

洛阳市闽鑫食品有限公司企业标准

Q/LMX 0006S-2024

果蔬脆

2024-04-17 发布　　2024-04-17 实施

洛阳市闽鑫食品有限公司 发布

前　　言

本标准由洛阳市闽鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈仕清。

HNQB

果蔬脆

1 范围

本标准规定了果蔬脆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香蕉干、火龙果干、无花果干、菠萝蜜干、哈密瓜干、菠萝干、苹果干、草莓干、芒果丁、木瓜干、蓝莓干、树莓干、脆枣干、榴莲干、椰枣干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、 甜瓜干、柚子干、杨桃干、李子干、黄瓜干、莴苣干、洋葱干、芹菜干、菠菜干、西红柿干、茄子干、西葫芦干、扁豆条、山药片、豆角、紫薯干、豌豆条、莲藕片、地瓜干、胡萝卜片、红心萝卜片、青萝卜片、西兰花脆、黄秋葵脆、南瓜片、玉米粒、青刀豆条、土豆干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合或不混合、包装而成的非即食果蔬脆。

根据原料不同可分为以下几类：单一型果蔬脆、混合型果蔬脆。

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 香蕉干、火龙果干、无花果干、菠萝蜜干、哈密瓜干、菠萝干、苹果干、草莓干、芒果丁、木瓜干、蓝莓干、树莓干、脆枣干、榴莲干、椰枣干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、柚子干、杨桃干、李子干、黄瓜干、莴苣干、洋葱干、芹菜干、菠菜干、西红柿干、茄子干、西葫芦干、扁豆条、山药片、豆角、紫薯干、豌豆条、莲藕片、地瓜干、胡萝卜片、红心萝卜片、青萝卜片、西兰花脆、黄秋葵脆、南瓜片、玉米粒、青刀豆条、土豆干应符合 QB/T 2076 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	具有产品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
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	≤	5.0	GB 5009.3

酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤		3.0	GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计），g/100g ≤		0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	单一蔬菜脆 ≤	0.28	GB 5009.12
	单一水果脆 ≤	0.45	
	其他的混合果蔬脆 ≤	0.20	
展青霉素，μg/kg	以山楂干、苹果干为主要原料的产品 ≤	50	GB 5009.185
	添加山楂干或苹果干的产品 ≤	20	
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于油炸类果蔬脆的产品检验；			

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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	–	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香蕉干、火龙果干、无花果干、菠萝蜜干、哈密瓜干、菠萝干、苹果干、草莓干、芒果丁、木瓜干、蓝莓干、树莓干、脆枣干、榴莲干、椰枣干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、 甜瓜干、柚子干、杨桃干、李子干、黄瓜干、莴苣干、洋葱干、芹菜干、菠菜干、西红柿干、茄子干、西葫芦干、扁豆条、山药片、豆角、紫薯干、豌豆条、莲藕片、地瓜干、胡萝卜片、红心萝卜片、青萝卜片、西兰花脆、黄秋葵脆、南瓜片、玉米粒、青刀豆条、土豆干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合或不混合、包装而成的非即食果蔬脆。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，制定本企业标准，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。

洛阳市闽鑫食品有限公司

HN QB