



410964 S-2024



洛阳百蔬香食品研发有限公司企业标准

Q/LBX 0005S-2024

果蔬粉

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

洛阳百蔬香食品研发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳百蔬香食品研发有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢磊刚、李静宜。

HN
QB

果蔬粉

1 范围

本标准规定了果蔬粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果（梨、杏、苹果、草莓、葡萄、杨桃、榴莲、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、火龙果、桑葚中的一种或几种）、新鲜蔬菜（南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、红薯、马铃薯、芝麻叶、豆角、黄花菜、竹笋、百合、黄秋葵、萝卜、蔓菁、豇豆、茭实、山药、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、青梗菜、高丽菜中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经挑选、清洗修整、切片(丁、段)、漂烫、冷却、烘干、粉碎、筛分、混合（或不混合）、包装而成的非即食果蔬粉。

根据产品所用原料的不同分为：单一型果蔬粉、混合型果蔬粉。

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 梨、杏、苹果、草莓、葡萄、杨桃、榴莲、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、火龙果、桑葚应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、红薯、马铃薯、芝麻叶、豆角、黄花菜、竹笋、百合、黄秋葵、萝卜、蔓菁、豇豆、茭实、山药、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、青梗菜、高丽菜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 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
色泽	具有原料物质特有的颜色	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
性状	粉状	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
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	单一蔬菜粉 ≤	6.0	GB 5009.3
	单一水果粉 ≤		
	其他的果蔬粉 ≤	8.0	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	单一蔬菜粉 ≤	0.7	GB 5009.12
	单一水果粉 ≤	0.18	
	其他的果蔬粉 ≤	0.18	
六六六, mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a , μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅适用于添加苹果的检验。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

本标准适用于以新鲜水果（梨、杏、苹果、草莓、葡萄、杨桃、榴莲、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、火龙果、桑葚中的一种或几种）、新鲜蔬菜（南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、红薯、马铃薯、芝麻叶、豆角、黄花菜、竹笋、百合、黄秋葵、萝卜、蔓菁、豇豆、茭实、山药、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、茼蒿、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、茺荽（香菜）、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、青梗菜、高丽菜中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经挑选、清洗修整、切片（丁、段）、漂烫、冷却、烘干、粉碎、筛分、混合（或不混合）、包装而成的非即食果蔬粉。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，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 2760 的规定。

洛阳百蔬香食品研发有限公司