



411660S-2024



商丘市天宝食品有限公司企业标准

Q/STS 0002S-2024

果蔬脆

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

商丘市天宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市天宝食品有限公司提出。

本标准由夏邑县市场监督管理局、商丘市天宝食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：司卫东、轩国宁、孟现立。

。

H N

Q B

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。

本标准适用于以油炸的【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、葡萄干、提子干、荔枝干、枸杞、杏干、黑加仑干、红枣干（圈、片）、橙子干、柠檬干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、柿子干、黑莓干、牛油果（鳄梨）、话梅干、乌梅干、西瓜干、金桔干、樱桃干、桃干、樱桃（车厘子）干、蔓越莓（树莓）干、青瓜干、百香果干、西番莲干、石榴干、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、香芋干（条）】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、葡萄干、提子干、荔枝干、杏干、黑加仑干、橙子干、柠檬干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、柿子干、黑莓干、牛油果（鳄梨）、话梅干、乌梅干、西瓜干、金桔干、樱桃干、桃干、樱桃（车厘子）干、蔓越莓（树莓）干、青瓜干、百香果干、西番莲干、石榴干、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、香芋干（条）应符合 QB/T 2076 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 红枣干（圈、片）应符合 GB/T 5835 和 GH/T 1400 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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 (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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28 (单一蔬菜脆)	GB 5009.12
	≤ 0.18 (单一水果脆)	
	≤ 0.18 (其它混合果蔬脆)	
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (以山楂干、苹果干为主要原料的产品)	GB 5009.185
	≤ 20 (添加山楂干或苹果干的产品)	

注: *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	
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 1: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以油炸的【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、葡萄干、提子干、荔枝干、枸杞、杏干、黑加仑干、红枣干（圈、片）、橙子干、柠檬干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、柿子干、黑莓干、牛油果（鳄梨）、话梅干、乌梅干、西瓜干、金桔干、樱桃干、桃干、樱桃（车厘子）干、蔓越莓（树莓）干、青瓜干、百香果干、西番莲干、石榴干、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、香芋干（条）】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，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。

商丘市天宝食品有限公司

QB