



411688S-2024



三合华草(温县)生物科技有限公司企业标准

Q/SHHC 0002S-2024

# 冻干果蔬制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

三合华草(温县)生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由三合华草(温县)生物科技有限公司提出。

本标准由三合华草(温县)生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：直敬杰。

H N

Q B

# 冻干果蔬制品

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的草莓、苹果、梨、山楂、椰肉、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、桔子、无花果、黑莓、蓝莓、红莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏、红枣、桂圆、荔枝、蔓越莓、桑葚、火龙果、山竹、百香果、枸杞、哈密瓜、榴莲、莲雾、橙子、橘子、樱桃、枇杷、圣女果、山药、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去蒂、去皮或不去皮、去核或不去核、去籽或不去籽、漂烫或不漂烫、切割或不切割、冷冻干燥、包装、加工而成的冻干果蔬制品。

根据原料不同分为：单一型冻干果蔬制品、混合型冻干果蔬制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 草莓、苹果、梨、山楂、椰肉、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、桔子、无花果、黑莓、蓝莓、红莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏、红枣、桂圆、荔枝、蔓越莓、桑葚、火龙果、山竹、百香果、枸杞、哈密瓜、榴莲、莲雾、橙子、橘子、樱桃、枇杷、圣女果、山药、胡萝卜、黄瓜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	片状、块状或果粒状	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
展青霉素, μg/kg	≤ 50 <sup>a</sup>	GB 5009.185

		20 <sup>b</sup>	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 适用于单一型冻干苹果制品、冻干山楂制品。			
b 适用于添加苹果、山楂的产品。			

## 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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

## 2.7 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜的草莓、苹果、梨、山楂、椰肉、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、桔子、无花果、黑莓、蓝莓、红莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏、红枣、桂圆、荔枝、蔓越莓、桑葚、火龙果、山竹、百香果、枸杞、哈密瓜、榴莲、莲雾、橙子、橘子、樱桃、枇杷、圣女果、山药、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去蒂、去皮或不去皮、去核或不去核、去籽或不去籽、漂烫或不漂烫、切割或不切割、冷冻干燥、包装、加工而成的冻干果蔬制品。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》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

三合华草(温县)生物科技有限公司