

好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0057S-2025

果蔬干

2025-11-14 发布

2025-11-14 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:周玲、李洋、张旭萍、孙若恩。

果蔬干

1 范围

本标准规定了果蔬干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药、百合、桑椹干中的一种为原料,经原料预处理、挑选、包装加工而成的果蔬干。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1山药、百合应清洁、卫生、无污染,并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.2 桑椹干应符合GB 16325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	从样品中取出1盒(袋),倒入洁净白
色泽	具有产品应有的色泽	瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、
气味	具有产品应有的气味,无异味	色泽,嗅其气味,并检查有无外来杂
杂质	无肉眼可见外来杂质	质,然后以温开水漱口,品尝其滋味。

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		< <		15		GB 5009.3		
*铅(以Pb计), mg/k	g	4). 6 (蔬菜干)). 4 (水果干)		GB 5009.12		
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规定。

表 3 微生物限量

		采样方案			
项目	n	С	m	M	检验方法
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

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

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

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

应符合GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山药、百合、桑椹干中的一种为原料,经原料预处理、挑选、包装加工而成的果蔬干。 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》的规定,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