



411522S-2025



河南宜佳食品有限公司企业标准

Q/HYJ 0005S-2025

果蔬粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南宜佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宜佳食品有限公司提出。

本标准由河南宜佳食品有限公司起草。

本标准主要起草人：孟进鹏。

H N

Q B

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。

本标准适用于以果蔬粉【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、南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、马铃薯、黄花菜、竹笋、黄秋葵、红薯叶、梅菜、苦瓜、丝瓜、辣椒、茄子、红甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、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、蕨菜、荠菜、马齿苋、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，经原料验收、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 果蔬粉应清洁、卫生、无霉变、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 \leq	GB 5009.3	
	单一水果粉 \leq		6.0
	其他的果蔬粉 \leq		8.0
铅* (以 Pb 计), mg/kg	单一蔬菜粉 \leq	GB 5009.12	
	单一水果粉 \leq		0.7
	其他的果蔬粉 \leq		0.18
六六六, mg/kg	\leq	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

本标准适用于以果蔬粉【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、南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、马铃薯、黄花菜、竹笋、黄秋葵、红薯叶、梅菜、苦瓜、丝瓜、辣椒、茄子、红甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、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、蕨菜、芥菜、马齿苋、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，经原料验收、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。

河南宜佳食品有限公司

Q B