



412829S-2025



河南谷力佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2025

即食果蔬制品

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南谷力佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷力佳食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：屈亮、刘艳奇。

本标准自发布实施日期起替代 Q/HGS 0004S-2024。

H N

Q B

即食果蔬制品

1 范围

本标准规定了即食果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马蹄、芋头、南瓜、玉米、豌豆、红薯、马铃薯、紫薯、香蕉中的一种为原料，经清洗、去皮或不去皮、切块条或不切块条，添加或不添加栗子、黑豆、绿豆、白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞粉、五香粉（花椒、八角、茴香、肉豆蔻、胡椒）、红枣丁、麻辣粉（麻椒、花椒、辣椒）、冻干果蔬粉（大葱、大蒜）、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、食醋中的一种或几种，经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食果蔬制品。

根据原料不同可分为：即食马蹄、即食芋头、即食南瓜、即食玉米、即食豌豆、即食红薯、即食马铃薯、即食紫薯、即食香蕉。

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 马蹄应符合 T/HPTC 007 的规定。
- 2.1.3 芋头应符合 T/LYFIA 006 的规定。
- 2.1.4 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.7 栗子应符合 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.8 红薯应符合 T/CAI 169 的规定。
- 2.1.9 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.10 黑豆应符合 DB22/T 2619 的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.12 紫薯应符合 DB61/T 1142.69 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 孜然粉、五香粉、麻辣粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

- 2.1.20 奶酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.21 黄油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 2.1.23 棕榈油应符合GB/T 15680的规定。
- 2.1.24 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.26 香蕉应符合GB/T 9827的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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。

项 目	指 标	检验方法
固形物, g/100g	\geq 98	GB/T 10786
总砷(以As计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
*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

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g \leq	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g \leq	0.3				GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g \leq	25				GB 4789.15
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 第二法

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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以马蹄、芋头、南瓜、玉米、豌豆、红薯、马铃薯、紫薯、香蕉中的一种为原料，经清洗、去皮或不去皮、切块条或不切块条，添加或不添加栗子、黑豆、绿豆、白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞粉、五香粉（花椒、八角、茴香、肉豆蔻、胡椒）、红枣丁、麻辣粉（麻椒、花椒、辣椒）、冻干果蔬粉（大葱、大蒜）、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、食醋中的一种或几种，经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食果蔬制品。

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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南谷力佳食品有限公司