



410396S-2026

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司企业标准

Q/JLSK 0060S-2026

果蔬脆(果蔬干制品)

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市绿洲怀药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：付国福。

H N

Q B

果蔬脆（果蔬干制品）

1 范围

本标准规定了果蔬脆（果蔬干制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果脆（干、片、粒、脆）【**油炸型**：香蕉、黄桃、猕猴桃、菠萝蜜、苹果、大枣、椰子；**冻干型**：无花果、冬枣、猕猴桃、香蕉、草莓、榴莲、椰子、芒果、橙子、山楂、黄桃、菠萝、蓝莓、哈密瓜、苹果、水蜜桃、杨梅、桑葚、火龙果、杏、椰子肉、山竹、沃柑、柚子、圣女果、桂圆、枸杞、李子、蜜桔、柠檬、蔓越莓、百香果、提子、葡萄、梨、木瓜、荔枝、黑加仑、覆盆子、西梅、乌梅、沙棘、番石榴、樱桃中的一种或多种】、蔬菜脆（干、片、脆）【**油炸型**：红薯、紫薯、马铃薯、香芋、青刀豆、青萝卜、红心萝卜、胡萝卜、南瓜、莲藕、西兰花、苦瓜、青豌豆、芋头、山药、黄秋葵；**冻干型**：紫薯、西兰花、彩椒、黄秋葵、马铃薯、青萝卜、豌豆、莲藕、青豆、紫甘蓝、菠菜、高丽菜、白花菜、南瓜、芦笋、芋头、青刀豆、山药、苦瓜中的一种或多种】中的一种或多种为原料，经挑选、烘干、包装而成的果蔬脆（果蔬干制品）。

产品根据工艺不同可分：油炸型果蔬脆（果蔬干制品）、非油炸型果蔬脆（冷冻干燥）（果蔬干制品）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 水果干制品应符合 GB16325 的规定。

2.1.2 水果脆应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.3 蔬菜干制品应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、形态，并检查有无外来杂质，无虫、无霉变，嗅其气味。
性状	具有本品应有的性状	
滋味和气味	具有本品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质；无虫蛀、无霉变	

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KOH计)(以脂肪计), mg/g	≤	3.0 (仅限油炸型蔬菜、水果为原料的产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (仅限油炸型蔬菜、水果为原料的产品)	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
^a 展青霉素, μg/kg	≤	50	GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴滴, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: ^a 仅适用于以苹果或山楂为主要原料制成的产品。			
*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 平板计数法
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
注: 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 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。

编制说明

本标准适用于以水果脆（干、片、粒、脆）【**油炸型**：香蕉、黄桃、猕猴桃、菠萝蜜、苹果、大枣、椰子；**冻干型**：无花果、冬枣、猕猴桃、香蕉、草莓、榴莲、椰子、芒果、橙子、山楂、黄桃、菠萝、蓝莓、哈密瓜、苹果、水蜜桃、杨梅、桑葚、火龙果、杏、椰子肉、山竹、沃柑、柚子、圣女果、桂圆、枸杞、李子、蜜桔、柠檬、蔓越莓、百香果、提子、葡萄、梨、木瓜、荔枝、黑加仑、覆盆子、西梅、乌梅、沙棘、番石榴、樱桃中的一种或多种】、蔬菜脆（干、片、脆）【**油炸型**：红薯、紫薯、马铃薯、香芋、青刀豆、青萝卜、红心萝卜、胡萝卜、南瓜、莲藕、西兰花、苦瓜、青豌豆、芋头、山药、黄秋葵；**冻干型**：紫薯、西兰花、彩椒、黄秋葵、马铃薯、青萝卜、豌豆、莲藕、青豆、紫甘蓝、菠菜、高丽菜、白花菜、南瓜、芦笋、芋头、青刀豆、山药、苦瓜中的一种或多种】中的一种或多种为原料，经挑选、烘干、包装而成的果蔬脆（果蔬干制品）。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，参照 QB/T 2076《果蔬脆》制定本企业标准，作为组织生产、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。

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司