



411762 S-2026



河南温怀斋食品科技有限公司企业标准

Q/HWHZ 0002S-2026

即食果蔬制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南温怀斋食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南温怀斋食品科技有限公司提出。

本标准由河南温怀斋食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：范庆雷。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药、马蹄、芋头、南瓜、新鲜玉米、新鲜豌豆、红薯、马铃薯、紫薯、香蕉、新鲜红芸豆、新鲜黑芸豆、新鲜白芸豆中的一种或几种为原料，经清洗、去皮或不去皮、切块条或不切块条，添加或不添加薏米、紫米、黑米、糯米、小米、红米、高粱、荞麦、核桃、腰果、开心果、芡实、鹰嘴豆、花生、莲子、蚕豆、莲藕、黄豆、红豆、胡萝卜、板栗、杏仁、南瓜籽、黑豆、绿豆、白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞粉、五香粉、红枣、麻辣粉、冻干果蔬粉（大葱、大蒜）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、油莎豆、黄精、肉苁蓉、果酱、木糖醇、赤藓糖醇、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：即食山药、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、即食红芸豆、即食黑芸豆、即食白芸豆。

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、芋头、南瓜、胡萝卜、新鲜玉米、新鲜豌豆、胡萝卜、南瓜、红薯、马铃薯、紫薯、新鲜红芸豆、新鲜黑芸豆、新鲜白芸豆应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 栗子应符合 GH/T 1029 的规定。

2.1.4 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。

2.1.5 核桃、腰果、花生、板栗、南瓜籽、开心果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 薏米、紫米、黑米、糯米、小米、红米、高粱、荞麦、鹰嘴豆、蚕豆、黄豆、红豆、黑豆、绿豆、应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 芡实、莲子、黄精应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.8 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.9 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.10 杏仁应符合 LY/T 3126 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 孜然粉、五香粉、麻辣粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.18 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.19 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.20 大豆油、棕榈油、菜籽油应符合 GB 2716的规定。
- 2.1.21 冻干果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会公告2024年第4号的规定。
- 2.1.25 肉苁蓉应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.26 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.27 油莎豆应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.30 食醋应符合GB 2719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 ≥	60	GB/T 10786
总砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	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 ≤	1000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g ≤	0. 3				GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	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;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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

本标准适用于以山药、马蹄、芋头、南瓜、新鲜玉米、新鲜豌豆、红薯、马铃薯、紫薯、香蕉、新鲜红芸豆、新鲜黑芸豆、新鲜白芸豆中的一种或几种为原料，经清洗、去皮或不去皮、切块条或不切块条，添加或不添加薏米、紫米、黑米、糯米、小米、红米、高粱、荞麦、核桃、腰果、开心果、芡实、鹰嘴豆、花生、莲子、蚕豆、莲藕、黄豆、红豆、胡萝卜、板栗、杏仁、南瓜籽、黑豆、绿豆、白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞粉、五香粉、红枣、麻辣粉、冻干果蔬粉（大葱、大蒜）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、油莎豆、黄精、肉苁蓉、果酱、木糖醇、赤藓糖醇、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。

河南温怀斋食品科技有限公司