



412719S-2026



河南谷力佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2026

即食果蔬制品

2026-09-16 发布

2026-09-16 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、刘冠廷。

H N
Q B

即食果蔬制品

1 范围

本标准规定了即食果蔬的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马蹄、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、木薯、胡萝卜、乌梅、椰子、金桔、桃子、哈密瓜、青梅、菠萝、蔓越莓、冬瓜、蓝莓、西梅、苹果、梨、杏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，添加或不添加核桃、腰果、开心果、薏米、紫米、黑米、芡实、鹰嘴豆、花生、莲子、蚕豆、糯米、莲藕、小米、红米、高粱、荞麦、黄豆、红豆、山药、胡萝卜、板栗、杏仁、南瓜子、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、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、水果制品（乌梅干、椰子干、金桔干、桃子干、哈密瓜干、青梅干、菠萝干、蔓越莓干、冬瓜干、蓝莓干、西梅干、苹果干、梨干、杏干）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、即食红芸豆、即食黑芸豆、即食白芸豆、即食核桃、即食腰果、即食开心果、即食木薯、即食胡萝卜、即食乌梅、即食椰子、即食金桔、即食桃子、即食哈密瓜、即食青梅、即食菠萝、即食蔓越莓、即食冬瓜、即食蓝莓、即食西梅、即食苹果、即食梨、即食杏、即食混合果蔬。

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 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.14 红芸豆、黑芸豆、白芸豆应清洁、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.15 核桃应符合LS/T 3121和GB 19300的规定。
- 2.1.16 腰果应符合NY/T 486和GB 19300的规定。
- 2.1.17 开心果应符合GB/T 40631和GB 19300的规定。
- 2.1.18 木薯应符合 NY/T 1520 的规定。
- 2.1.19 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.20 乌梅应符合 T/CNHFA 111.123 的规定。
- 2.1.21 椰子应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.22 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.23 桃子应符合 SB/T 10090 的规定。
- 2.1.24 哈密瓜应符合 GH/T 1184 的规定。
- 2.1.25 青梅应符合 NY/T 4785 的规定。
- 2.1.26 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.27 蔓越莓应符合DB23/T 3680的规定。
- 2.1.28 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.29 蓝梅应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.30 西梅应符合 T/HSXHX 02 的规定。
- 2.1.31 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.32 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.33 杏应符合NY/T 696的规定。
- 2.1.34 薏米应符合DB35/T 1919和GB 2715的规定。
- 2.1.35 紫米、黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.36 芡实、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020年 版的规定。
- 2.1.37 鹰嘴豆应符合LS/T 3217的规定
- 2.1.38 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.39 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715的规定。
- 2.1.40 糯米应符合DB42/T 2207的规定。
- 2.1.41 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.42 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

- 2.1.43红米应符合LS/T 3207的规定。
- 2.1.44高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 2.1.45荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.46黄豆应符合NY/T 954的规定。
- 2.1.47红豆应符合NY/T 599的规定。
- 2.1.48山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.49胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.50板栗应符合GB/T 22346和GB 19300的规定。
- 2.1.51杏仁应符合LY/T 3126的规定。
- 2.1.52南瓜子应符合SB/T 10554的规定。
- 2.1.53黑豆应符合DB22/T 2619和GB 2715的规定。
- 2.1.54绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.55白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.56冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.57孜然粉、五香粉、麻辣粉、辣椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.58 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.59红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.60 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.61 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.62 奶酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.63 黄油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.64 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 2.1.65 棕榈油应符合GB/T 15680的规定。
- 2.1.66 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
- 2.1.67 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.68 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.69水果制品应符合DBS45/ 049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	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,

色 泽	具有本品应有的色泽	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
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。

表2 理化指标

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
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅限于添加苹果的产品。		

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 和 GB 4789.21 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以马蹄、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、木薯、胡萝卜、乌梅、椰子、金桔、桃子、哈密瓜、青梅、菠萝、蔓越莓、冬瓜、蓝莓、西梅、苹果、梨、杏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，添加或不添加核桃、腰果、开心果、薏米、紫米、黑米、芡实、鹰嘴豆、花生、莲子、蚕豆、糯米、莲藕、小米、红米、高粱、荞麦、黄豆、红豆、山药、胡萝卜、板栗、杏仁、南瓜子、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、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、水果制品（乌梅干、椰子干、金桔干、桃子干、哈密瓜干、青梅干、菠萝干、蔓越莓干、冬瓜干、蓝莓干、西梅干、苹果干、梨干、杏干）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