



412406S-2017



河南学远生态农业科技有限公司企业标准

Q/HXY 0004S-2017

果蔬干制品

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

河南学远生态农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南学远生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：任远学、杨桂启。

H N

Q B

果蔬干制品

1 范围

本标准规定了果蔬干制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄干、桂圆干、芡实、百合干、莲子、笋干、干黄花菜、干蕨菜、干山药片的单一品种为原料，经拣选、称重、包装加工而成的果蔬干制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 百合干、芡实、干黄花菜、干蕨菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.3 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.4 笋干应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.5 干山药片应符合 DBS41/009 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	具有产品固有的性状	取100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气、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 ≤	葡萄干	20
	桂圆干	25
	莲子	12
	笋干	8
	干山药片	14
	其他	15
		GB 5009.3

总酸, g/100g	≤	葡萄干	2.5	GB/T 12456
		桂圆干	1.5	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤		0.8	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

2.4 微生物指标

葡萄干和桂圆干的微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 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。

2.7 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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葡萄干、桂圆干、百合干、芡实（依据SB/T 10029-2012 新鲜蔬菜分类与代码可知芡实为水生蔬菜）、莲子、笋干、干黄花菜、干蕨菜、干山药片的单一品种为原料，经拣选、称重、包装加工而成的果蔬干制品。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GB 16325《干果食品卫生标准》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南学远生态农业科技有限公司

2017年09月06日

Q B