



413156S-2018



濮阳市优益农产品有限公司企业标准

Q/PYN 0001S-2018

果蔬干制品

2018-10-12 发布

2018-10-12 实施

濮阳市优益农产品有限公司 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》的要求编写。

本标准由濮阳市优益农产品有限公司提出。

本标准由濮阳市优益农产品有限公司、濮阳县食品药品监督管理局起草。

本标准主要起草人：刘贵军、吕伟利。

H N

Q B

果蔬干制品

1 范围

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

本标准适用于以红枣、山楂、苹果、红薯、胡萝卜为原料，经挑选、预处理（先清洗、后去核或先去核、后清洗、去皮等）、泡水、沥水、切片、冷冻或烘干、真空油炸（棕榈油）、脱油中的几种工艺进行组合，然后包装而成的可直接食用的果蔬干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 山楂应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.4 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.5 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味	
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, %	≤ 5.0	GB 5009.3

^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
^b 展青霉素, μg/kg	≤	50	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于油炸产品; b 仅适用于山楂脆片、苹果脆片。			

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	
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
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	3			GB 4789.3
注: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物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 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、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

本标准适用于以红枣、山楂、苹果、红薯、胡萝卜为原料，经挑选、预处理（先清洗、后去核或先去核、后清洗、去皮等）、泡水、沥水、切片、冷冻或烘干、真空油炸（棕榈油）、脱油中的几种工艺进行组合，然后包装而成的可直接食用的果蔬干制品。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NY/T 435《绿色食品 水果、蔬菜脆片》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了果蔬干制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市优益农产品有限公司