



413915S-2018



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0007S-2018

果蔬干制品

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

郑州市恋味实业有限公司 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》规则编写。

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵根修、赵姣鹏。

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。

本标准适用于以干黄花菜、百合干、干莲子、辣椒干、茄子干、干豆角、萝卜干、土豆干、桂圆干、荔枝干、枸杞、山楂干、葡萄干、椰干、干制红枣、芒果干、苹果干、香蕉干、地瓜干中的一种为原料，经挑选、干燥、称量、包装而成的即食或非即食果蔬干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 桂圆干、荔枝干、山楂干、芒果干、椰干、葡萄干、苹果干、香蕉干应符合 GB 16325、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 百合干、干黄花菜、干莲子、辣椒干、茄子干、干豆角、萝卜干、土豆干、地瓜干应无异味、无霉味、无虫蛀、无杂质、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有原料物质固有的性状	从样品中取出 100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有原料物质固有的色泽	
气、滋味	具有原料物质固有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见明显外来杂质（杂质含量<5%）	

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 ≤	桂圆干、荔枝干	25
	葡萄干	20
	其他	28
总酸(以柠檬酸计), g/100g ≤	桂圆干、荔枝干	1.5
	葡萄干	2.5

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg (适用于山楂干、苹果干)	≤	50	GB 5009.185
注: *铅指标应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	
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: 仅限于即食类果蔬制品。					
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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 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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果蔬干制品是以干黄花菜、百合干、干莲子、辣椒干、茄子干、干豆角、萝卜干、土豆干、桂圆干、荔枝干、枸杞、山楂干、葡萄干、椰干、干制红枣、芒果干、苹果干、香蕉干、地瓜干中的一种为原料，经挑选、干燥、称量、包装而成的即食或非即食果蔬干制品。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 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

郑州市恋味实业有限公司

H N
Q B