



411297S-2018



河南小洋子荷藕食品有限公司企业标准

Q/HXYZ 0001S-2018

---

# 果蔬脆

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

---

河南小洋子荷藕食品有限公司 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》编写。

本标准由河南小洋子荷藕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄体周。

H N

Q B

# 果蔬脆

## 1 范围

本标准规定了果蔬脆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以速冻果蔬[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣、山药片、南瓜片、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、香菇(片)、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)]以上中的一种或几种为主要原料,经解冻,按比例添加或不添加麦芽糖浆加水、添加或不添加食用盐,将解冻后的原料经浸渍或不浸渍、复水或不复水、冷冻或不冷冻、油浴脱水(棕榈油)、挑拣、包装加工而成的果蔬脆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 速冻蔬菜[山药片、南瓜片、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)]应符合 NY/T 1406 和 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.2 速冻水果[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣]应符合 NY/T 2983 和 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 香菇(片)应符合 GB 7096 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	检测方法
性状	片状或条状或该产品应有的整形状,形态应基本完好,厚度基本均匀且基本无碎屑	从样品中取出一瓶,将本品倒入一干净白瓷盘上,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品加工后应有的色泽,且色泽均匀	
气、滋味	具有产品特有的气味、滋味或稍带甜味,无焦苦味等其他异味	
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	检测方法
-----	-----	------

水分, %	≤	5	GB 5009.3	
氯化钠, %	≤	3.5	GB 5009.44	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.227	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.229	
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤	20.0	GB 5009.230	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11	
*铅(以Pb计), mg/kg	其它品种	≤	0.8	GB 5009.12
	青刀豆脆	≤	0.4	
*铅指标严于食品安全国家标准。				

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				检测方法
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3
致病菌限量	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	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 生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

果蔬脆是以速冻果蔬[苹果片、香蕉片、红枣、冬枣、山药片、南瓜片、紫薯片(条)、地瓜片(条)、胡萝卜片(条)、红心萝卜片(条)、青萝卜片(条)、黄秋葵、香菇(片)、莲藕片、青刀豆、土豆片(条)]以上中的一种或几种为主要原料,经解冻,按比例添加或不添加麦芽糖浆加水、添加或不添加食用盐,将解冻后的原料经浸渍或不浸渍、复水或不复水、冷冻或不冷冻、油浴脱水(棕榈油)、挑拣、包装加工而成的果蔬脆。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 16565《油炸小食品卫生标准》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了果蔬脆的分类、要求、试验方法、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。

河南小洋子荷藕食品有限公司

QB