



412445S-2018



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0013S-2018

---

# 冻干果蔬脆片

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、王永斌、李洋、张卫卫。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0013S-2018（备案号：411482S-2018）。

H N

Q B

# 冻干果蔬脆片

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬脆片的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水果及其制品（榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨<牛油果>、无花果、山竹、枸杞、柠檬、红枣）、蔬菜及其制品（莲藕、芋头、紫薯、山药、秋葵、香菇、速冻甜玉米、速冻豌豆、芡实、莲子）中的一种或几种为原料，添加或不添加食盐、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶），经过原料预处理、蒸煮或杀青、配料、装盘、冷冻、干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的冻干果蔬脆片。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 榴莲应符合 NY/T 1473 的规定。
- 2.1.2 火龙果应符合 SB/T 10884 的规定。
- 2.1.3 香蕉应符合 SB/T 10885 的规定。
- 2.1.4 草莓应符合 NY/T 1789 的规定。
- 2.1.5 桑葚应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.6 哈密瓜应符合 GB/T 23398 的规定。
- 2.1.7 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.8 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.9 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.10 鳄梨（牛油果）应无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 无花果应符合 SB/T 11026 的规定。
- 2.1.12 山竹应符合 NY/T 1396 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.15 芋头、紫薯应符合 SB/T 11031 的规定。

- 2.1.16 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.17 秋葵应无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 速冻甜玉米应符合 DB22/T 1806 的规定。
- 2.1.20 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.21 速冻豌豆应符合 GB 8865 的规定。
- 2.1.22 食盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 QB/T 1174 或 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 桂圆、芡实应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.30 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.31 红枣应符合 GB/T 26150 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	呈块状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料加工后应有的气味滋味，不得有异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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	
筛下物 / %	≤	5.0	GB/T 23787	
*铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12	
展青霉素（仅限于苹果为原料制成的产品） / (μg/kg)	单一苹果脆片	≤	50	GB 5009.185
	混合果蔬脆片	≤	20	GB 5009.185
注：※该项指标严于食品安全国家标准规定。				

## 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	采样方案 <sup>a</sup> 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 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、筛下物。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水果及其制品（榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨<牛油果>、无花果、山竹、枸杞、柠檬、红枣）、蔬菜及其制品（莲藕、芋头、紫薯、山药、秋葵、香菇、速冻甜玉米、速冻豌豆、芡实、莲子）中的一种或几种为原料，添加或不添加食盐、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶），经过原料预处理、蒸煮或杀青、配料、装盘、冷冻、干燥、冷却、灭菌、精选、包装而成的冻干果蔬脆片。

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/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

好想你健康股份有限公司

QB