



412991S-2018



郑州市汇川农业科技有限公司企业标准

Q/ZHC 0003S-2018

---

# 水果脆片制品

2018-09-27 发布

2018-09-27 实施

---

郑州市汇川农业科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准由郑州市汇川农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张洪涛。

H N

Q B

# 水果脆片制品

## 1 范围

本标准规定了水果脆片制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以水果脆片（无花果、苹果、桃、柿子、猕猴桃、梨、刺梨、黄桃、杏、香蕉、芒果、草莓、菠萝、樱桃、榴莲、哈密瓜、菠萝蜜、葡萄、山楂、蓝莓、桑葚、柠檬、大枣）中的一种为原料，添加棕榈油、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、磷脂；经选料、分切、化油、精磨、涂层、冷却、包装制成的水果脆片制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 水果脆片（无花果、苹果、桃、柿子、猕猴桃、梨、刺梨、黄桃、杏、香蕉、芒果、草莓、菠萝、樱桃、榴莲、哈密瓜、菠萝蜜、葡萄、山楂、蓝莓、桑葚、柠檬、大枣）应符合 GB /T 23787 的规定。

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

2.1.3 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.6 代可可脂应符合 GB 9678.2 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	块状、片状或条状或该产品应有的形状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，温开水漱口，品尝其滋味，并
色 泽	具有该产品应有的色泽、色泽均匀	
气 味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，口感酥脆，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	≤ 5.0	GB 5009.3

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	50.0	GB 5009.185
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 2、a 仅适用于以苹果、山楂为原料的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水果脆片（无花果、苹果、桃、柿子、猕猴桃、梨、刺梨、黄桃、杏、香蕉、芒果、草莓、菠萝、樱桃、榴莲、哈密瓜、菠萝蜜、葡萄、山楂、蓝莓、桑葚、柠檬、大枣）中的一种为原料，添加棕榈油、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、磷脂；经选料、分切、化油、精磨、涂层、冷却、包装制成的水果脆片制品。

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/T 23787 《非油炸水果、蔬菜脆片》的要求制订本企业标准，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。

郑州市汇川农业科技有限公司