

# 天津市食品安全企业标准

Q/0XXXXXX

## 果蔬脆片

备 案 号: XXXXS-2017

备案日期: 年 月 日

截止日期: 年 月 日

2017 年 XX 月 XX 日发布

2017 年 XX 月 XX 日实施

天津市吉泰伟业食品有限公司发布

# 前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市吉泰伟业食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：温庆扬

本标准于 2017 年 X 月 XX 日首次发布。

# 果蔬脆片

## 1 范围

本标准规定了果蔬脆片的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以果蔬脆片为原料，经挑选、包装加工而成的果蔬脆片。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16325 干果食品卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）《食品标识管理规定》

## 3 产品分类

按脱水工艺的不同分为油炸型和非油炸型两种类型

## 4 要求

### 4.1 原料要求

原料应符合附录 A 的要求。

### 4.2 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
色泽	具有产品应有的色泽，无过焦现象
组织形态	块状、片状、条状或产品应有的形状，形态应基本完好，允许有少量碎屑

滋味与气味	具有产品应有的滋味和香气，口感酥脆，无焦苦味、霉味、哈喇味及其他异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

### 4.3 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	
		油炸型	非油炸型
水分 g/100g	≤	5.0	
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	—
过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g	≤	0.25	—
展青霉素 <sup>a</sup> ug/kg	≤	50	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	
净含量		应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定	
其他真菌毒素限量		应符合 GB2761 的规定	
其他污染物限量		应符合 GB2762 的规定	

a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。

### 4.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定

表 3 卫生指示菌指标

项 目	指标
菌落总数 CFU/g	≤ 1000
大肠菌群 MPN/100g	≤ 30

表 4 致病菌指标

项 目	采样方法及采样量（若非指定，均以/25 g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-----
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000

注：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。

### 4.5 农药残留量：

应符合 GB 2763 的规定。

### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 4.7 真实性要求

产品中不得添加非食用物质。

### 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

将样品 500g 置于白糖瓷盘中，在自然光线下观察色泽及外观形态和杂质，并嗅其气味尝其滋味。

### 5.2 理化检验

### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 5.2.2 酸价

按 GB5009.229 规定的方法测定。

### 5.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定

### 5.2.4 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定

### 5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.2.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

### 5.2.7 其他真菌毒素

按 GB2761 规定的方法进行测定

### 5.2.8 其他污染物限量

按 GB2762 规定的方法进行测定

## 5.3 微生物指标

### 5.3.1 菌落总数

按 GB4789.2 规定的方法进行测定

### 5.3.2 大肠菌群

按 GB/T4789.3-2003 规定的方法进行测定

### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定（第二法）

## 6 检验规则

### 6.1 组批与抽样

以同一批原料同一生产日期同一规格且包装完好的产品为一批，每批抽取样品 5 袋，抽样量不得少于 1kg。

### 6.2 出厂检验

产品出厂前须经厂的检验部门逐批进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

### 6.3 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料来源、生产设备有变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出检验要求时。

### 6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格。当检验结果中微生物指标出现不合格时，则判定该批产品不合格，且不允许复验。当其他指标出现不合格项时，可在同批产品中加倍抽取样品，对不合格项进行复验，以复验结果为准。

## 7 标志、包装、运输与贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 及《食品标识管理规定》的要求，产品图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料为聚乙烯材质，其质量应符合 GB 9687 的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6453 规定。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应在通风的库房中常温贮存，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应有 10cm 以上的垫板。

7.4.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.3 在本标准规定的条件下，自生产之日起，未启封状态下，保质期为 12 个月。

---

## 附录 A

### （规范性附录）

#### 果蔬脆片的质量要求

##### A1 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
色泽	具有产品应有的色泽，无过焦现象
组织形态	块状、片状、条状或产品应有的形状，形态应基本完好，允许有少量碎屑
滋味与气味	具有产品应有的滋味和香气，口感酥脆，无焦苦味、霉味、哈喇味及其他异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

##### A2 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	
	油炸型	非油炸型
水分 g/100g ≤	5.0	
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0	--
过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g ≤	0.25	--
展青霉素 <sup>a</sup> ug/kg ≤	50	
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定	
其他真菌毒素限量	应符合 GB2761 的规定	
其他污染物限量	应符合 GB2762 的规定	
a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

##### A3 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定

表 3 卫生指示菌指标

项目	指标
菌落总数 CFU/g $\leq$	1000
大肠菌群 MPN/100g $\leq$	30

表 4 致病菌指标

项 目	采样方法及采样量（若非指定，均以/25 g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-----
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000

注：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。

A4 农药残留量：应符合 GB 2763 的规定。

A5 食品添加剂 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

Q/ZHL0004S-2017 广西南宁市珍慧林贸易有限公司企业标准 果蔬脆片

## 编制说明

我公司生产的果蔬脆片经查询检索，目前尚无国家及行业标准，为了确保食品安全质量，特制订了本标准作为指导生产的技术依据。

在制订果蔬脆片的标准中，查阅并收集了 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 食品安全国家标准及干果卫生标准(GB 16325)。

1、感官要求、水分、酸价、过氧化值根据产品的自身特点和实测值确定。

2、展青毒素依据 GB2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准中对水果及其制品的规定设定。

铅依据 GB2761-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准中对水果制品、蔬菜制品的规定设定

3、菌落总数、大肠菌群依据 QB2076-95《水果脆片》标准规定设定。

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌依据 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定

4、符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

Q/0XXXXXS-2016

### 企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB2762-2012 食品安全国家标准 食品中污  
染物限量



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：\_\_\_\_\_

### 严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：



指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	≤ 0.8mg/kg	≤ 1.0mg/kg
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：		
无		