

天津市食品安全企业标准

Q/04A2048S-2017

水果、蔬菜脆片

2017 年 月 日发布

2017 年 月 日实施

蜡笔小新（天津）有限公司发布

前 言

本标准依据 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。

本标准由蜡笔小新（天津）有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：郑育双、张东海、孙丽萍、高宁。

本标准于2014年8月21日首次发布。

本标准于2017年4月5日修订，修订如下：

——“1 范围”中增加原辅料：蚕豆、豌豆、莲藕、棕榈油、柠檬酸；

——“2 规范性引用文件”及“4.1 原辅料”中的执行标准根据“第一章 范围”中增加的原辅料的标准及国家最新发布的标准进行更新；

——“3 分类”增加了蚕豆脆、豌豆脆、莲藕脆片

——“7.5 保质期”中修改了保质期；

——其余内容不变。

水果、蔬菜脆片

1 范围

本标准规定了水果、蔬菜脆片的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以苹果、柿子、菠萝、梨、香蕉、枣、甘薯、豇豆、豌豆、蚕豆、莲藕、黄瓜、马铃薯、山药、胡萝卜、芋头、番茄、茄子、食用盐、麦芽糖、棕榈油或起酥油、柠檬酸、食用香精为原料，经清洗分级、杀青、预冷、速冻、浸渍、真空油炸、脱油、调味或不调味、挑选、包装等工艺生产的水果、蔬菜脆片。

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 1886.235	柠檬酸
QB 2076	水果、蔬菜脆片
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.123-2014	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.185-2016	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.227-2016	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229-2016	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 9827	香蕉
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10459	蚕豆
GB/T 10460	豌豆
GB/T 10650	鲜梨
GB/T 10651	鲜苹果
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15680	棕榈油
GB/T 20453	柿子产品质量等级
GB/T 20883	麦芽糖
GB/T 22345	鲜枣质量等级
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
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 450	菠萝
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 578	黄瓜
NY/T 581	茄子

NY/T 940	番茄等级规格
NY/T 965	豇豆
NY/T 1049	绿色食品 薯芋类蔬菜
NY/T 1065	山药等级规格
NY/T 1066	马铃薯等级规格
NY/T 1583	莲藕
NY/T 1894	茄子等级规格
NY/T 1983	胡萝卜等级规格
LS/T 3218	起酥油
SB/T 10331	番茄
LS/T 3106	马铃薯（土豆、洋芋）
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第 75 号令《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第 123 号令《食品标识管理规定》

3 分类

3.1 水果脆片按原料不同分为：苹果脆片、柿子脆片、菠萝脆片、梨脆片、香蕉脆片、枣脆片。

3.2 蔬菜脆片按原料不同分为：甘薯脆片、豇豆脆片、黄瓜脆片、马铃薯脆片、山药脆片、胡萝卜脆片、芋头脆片、番茄脆片、茄子脆片、蚕豆脆、豌豆脆、莲藕脆片。

4 要求

4.1 原辅材料

4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 苹果：应符合 GB/T 10651 的规定。

4.1.4 柿子：应符合 GB/T 20453 的规定。

4.1.5 鲜梨：应符合 GB/T 10650 的规定。

4.1.6 香蕉：应符合 GB 9827 的规定。

4.1.7 枣：应符合 GB/T 22345 的规定。

4.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

- 4.1.9 香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.10 菠萝：应符合 NY/T 450 的规定。
- 4.1.11 黄瓜：应符合 NY/T 578 的规定。
- 4.1.12 豇豆：应符合 NY/T 965 的规定。
- 4.1.13 甘薯：应符合 NY/T 1049 的规定。
- 4.1.14 马铃薯：应符合 NY/T 1066 和 LS/T 3106 的规定。
- 4.1.15 山药：应符合 NY/T 1065 的规定。
- 4.1.16 胡萝卜：应符合 NY/T 1983 和 NY/T 493 的规定。
- 4.1.17 芋头：应符合 NY/T 1049 的规定。
- 4.1.18 番茄：应符合 NY/T 940 和 SB/T 10331 的规定。
- 4.1.19 茄子：应符合 NY/T 1894 和 NY/T 581 的规定。
- 4.1.20 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 4.1.21 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.22 莲藕：应符合 NY/T 1583 的规定。
- 4.1.23 起酥油：应符合 LS/T 3218 的规定。
- 4.1.24 棕榈油：应符合 GB 15680 的规定。
- 4.1.25 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.26 各类水果、蔬菜的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，大小基本均匀一致，无虫蛀，无畸形，无污染，无腐烂。
- 4.1.27 以上原辅料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

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	具有该品种经加工后应有的正常色泽
滋味和口感	具有该品种特有的滋味与香气，口感酥脆，无异味
组织形态	块状、片状、条状或该品种应有的形状。各种形态应基本完好，厚薄均匀
杂质	无肉眼可见外来杂质

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	
	水果脆片	蔬菜脆片
水分 g/100g	≤	5.0
酸价 (KOH) g/mg	≤	3
过氧化值 g/100g	≤	0.25
铅 (Pb) mg/kg	≤	0.5
总砷(As) mg/kg	≤	0.5
总汞(Hg)mg/kg	≤	0.01
镉(Cd)mg/kg	≤	0.05
铬(Cr)mg/kg	≤	0.5
二氧化硫残留量 g/kg	按照 GB 2760 相关要求执行	
展青霉素 a ug/kg	≤	50
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。	

a 注：仅限苹果制品。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3及表4规定。

表3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	指 标
菌落总数 cfu/g	≤ 1000
大肠菌群 MPN/100g	≤ 30

注：菌落总数只适用于未喷、撒调味品（糖、盐、味精除外）的产品。

表4 致病菌限量

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

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 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.7 真实性要求

该产品不得添加非食用物质。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

随机抽取样品，先检查包装外观，打开包装后，立即嗅其气味，品尝其滋味；然后倒在洁净干燥的白色瓷盘中，用肉眼直接观察色泽、形态和杂质。

5.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.3 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法执行。

5.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法执行。

5.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法执行。

5.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法执行。

5.7 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法执行。

5.8 镉

按 GB 5009.15 规定的方法执行。

5.9 铬

按 GB 5009.123 规定的方法执行。

5.10 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法执行。

5.11 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法执行。

5.12 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

5.13 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.14 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.15 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.16 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法方法执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一生产线、同品种、同规格从每批中随机抽取 2kg(不少于 12 个独立包装)样品。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。产品出厂前必须逐批检验，工厂检验部门出具产品合格证后产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准要求的全部项目，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 原料来源及设备有改变时；
- c) 停产半年及以上再恢复生产时；
- 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要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准规定的产品为合格品。

6.3.2 若检验结果中微生物指标不合格时，即判产品不合格，且不得复验；其他指标出现不符合本标准规定的指标，允许在同一批产品中加倍抽样，判定以复验结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料和包装容器选用复合食品包装袋、食品包装用聚乙烯成型品、食品包装用聚丙烯成型品、塑料复合膜、袋，其质量应符合 GB 9683、GB 9687、GB 9688 、GB/T 10004 的规定。

7.2.2 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、有蓬盖。不得与有毒、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混运。运输途中应避免挤压、碰撞、日晒雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无污染，具有防潮、防尘、防鼠、防蝇等设施的仓库内。

7.5 保质期

在符合上述条件下自生产日期起，未启封产品保质期 9 个月。

编制说明

我公司生产的水果、蔬菜脆片，经查索，目前无可依据的国家标准及行业标准。根据《标准化法》规定，特制定《水果、蔬菜脆片》企业产品标准，作为本企业组织生产、经营和质量检验的依据。

现将制标的思路和依据说明如下：

1、本产品是水果、蔬菜脆片，可直接食用。

2、本标准中的原料甘薯、豇豆、豌豆、蚕豆、莲藕、黄瓜、马铃薯、山药、胡萝卜、芋头、番茄、茄子的名称引用 NY/T 1741-2009《蔬菜名称及计算机编码》，苹果、柿子、菠萝、梨、香蕉、枣、名称引用 SB/ T 110249-2013《新鲜水果分类与代码》。

3、感官要求、水分依据 QB 2076-1995《水果、蔬菜脆片》的要求制定。

4、理化指标中“酸价”、“过氧化值”依据 GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》的要求制定；“铅”、“总砷”、“镉”、“总汞”依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求制定（其中“铅”指标严于 GB 2762-2012）；展青霉素依据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求制定；“菌落总数”、“大肠菌群”依据 GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》的要求制定；“沙门氏菌、金黄色葡萄球菌”依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的要求制定；净含量按国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求制定。

5、检验方法执行现行的国家标准检测方法。

6、产品实测结果符合标准要求。

