

# Q/HNCG

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0016S—2018

代替 Q/HNCG 0016—2016

### 果蔬制品

海南省食品安全企业标准	
备案专用章	
备案号:	4600395-2018
有效期:	2018年1月18日
	至 2021年1月17日

2018-01-01 发布

2018-01-20 实施

海南春光食品有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/HNCG 0016S—2016《干果制品》。

本标准与Q/HNCG 0016S—2016相比，主要变化如下：

- 标准文本按照GB/T1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的格式编写要求进行修改；
- 引用了GB16325《干果食品卫生标准》
- 引用了GB/T 23787《非油炸蔬菜水果》标准；
- 理化指标删除脂肪指标的要求；
- 删除GB 4789.5《食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验》引用标准及相关内容；
- 修改了产品的微生物指标。

本标准由海南春光食品有限公司提出。

本标准由海南春光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄春风、王晓宁、陈立。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/WCG 16—2005、Q/WCG 16—2008、Q/WCG 0016S—2010、Q/WCG 0016—2013、Q/HNCG 0016—2014、Q/HNCG 0016—2015、Q/HNCG 0016S—2016。

## 果蔬制品

### 1 范围

本标准规定了果蔬制品的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以水果、蔬菜为主要原料，采用自然干燥或人工干燥（热风干燥、真空冷冻干燥、真空油炸等）方法除去水果、蔬菜组织中大部分水分加工而成的各类水果、蔬菜（片、块、粒、粉）等果蔬制品的生产控制、检验和贮运等环节。

### 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，仅所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。

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- 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 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 4789.3 食品安全国家标准 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157/H7NM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 5009.227 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T10292 食用调和油
- 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《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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 真空油炸类

以新鲜水果、蔬菜为原料，经挑选、分级、分切、清洗、真空油炸干燥等脱水工艺制成的果蔬制品。

#### 3.2 冷冻干燥类

以新鲜水果、蔬菜为原料，经挑选、分级、分切、清洗、冷冻干燥等脱水工艺制成的果蔬制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 水果、蔬菜：各类水果、蔬菜的品种、成熟度、新鲜度符合加工要求，果肉新鲜，口味正常，无霉烂，无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB5749 的要求。

4.1.3 食用调和油：应符合 SB/T 10292 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	应具有该水果、蔬菜经加工后应有的正常色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察查看色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	片状，块状，条状，或该品种特有的整形状，厚薄大体一致，形态基本良好	
滋味与气味	具有该水果、蔬菜特有的滋味，清甜纯正，口感酥脆，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.3 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	≤ 6.0	GB5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB5009.12
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.13	GB5009.227
<sup>a</sup> 适用于油炸工艺的产品。		

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^3$	$10^6$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g $\leq$	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157: H7 <sup>a</sup>	5	0	0	—	GB 4789.35

注: 1、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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
2、a 适用于生食果蔬制品 (冷冻干燥工艺)。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

#### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

##### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样, 不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg, 抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验, 1/2 用于微生物指标检验, 1/4 用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 6.3 出厂检验

产品出厂前, 须经企业质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量和标签等。

##### 6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核, 正常生产时每半年进行一次, 检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

a) 产品正式投入生产时;

- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品采用的包装材料应符合GB 9683的规定。外包装箱采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。