

ICS 67.080.01
X 10

Q/HNHS

海南省食品安全企业标准

Q/HNHS 0001S—2020

代替 Q/HNHS 0001S—2017

果蔬沙拉

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4602575-2020
有效期: 2020年9月8日
至 2023年9月7日

2020-09-01 发布

2020-10-01 实施

海南航空食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HNHS 0001S—2017《果蔬沙拉》。

本标准与Q/HNHS 0001S—2017相比，主要变化如下：

——增加食用菌铅、镉、汞的测定；

——删除农药残留快速定性检测。

本标准由海南航空食品有限公司提出。

本标准由海南航空食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李玲、郑紫仙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHS 0001S—2009、Q/HNHS 0001S—2012、Q/HNHS 0001S—2015、Q/HNHS 0001S—2017。

果蔬沙拉

1 范围

本标准规定了果蔬沙拉的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以蔬菜、水果、沙拉酱等为主要原料，以白醋、鸡精粉、食盐为辅料，经清洗、切配、加热或消毒、调配等生产工艺制成的直接食用的果蔬沙拉的生产控制、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。

- GB/T 191 包装储运图示标示
- GB 2719 食醋卫生标准（含1号修改单）
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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O157H7NM检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 食品生产通用规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10753 沙拉酱

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》

3 产品分类

3.1 加热沙拉

以蔬菜、水果为主要原料，经加热、冷却，添加沙拉酱、白醋、调味、鸡精粉、食盐进行调味等生产加工过程制成的沙拉。

3.2 非加热沙拉

以蔬菜、水果主要原料，不经加热、仅经消毒，添加沙拉酱、白醋、调味、鸡精粉、食盐进行调味等生产加工过程制成的沙拉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜、水果：应新鲜、无腐烂、无虫蛀、无变质、无异味，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 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的要求。

4.1.3 白醋：应符合 GB 2719 的要求。

4.1.4 鸡精粉：应符合 SB/T 10371 的要求。

4.1.5 食盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 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	具有相应品种特有的颜色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	为细腻均匀的粘稠状液体，含有相应产品所应有的固体成分颗粒	
滋味与气味	具有相应产品固有口感和该沙拉产品特有的风味，无异味，无腐败味	
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
总砷（以Pb计），mg/kg	0.5	GB 5009.11

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg		
新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外)	≤ 0.1	GB 5009.12
芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜	≤ 0.3	
豆类蔬菜、薯类	≤ 0.2	
新鲜水果(浆果和其他小粒水果除外)	≤ 0.1	
浆果和其他小粒水果	≤ 0.2	
食用菌	≤ 1.0	
镉(以Cd计), mg/kg		
新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜除外)	≤ 0.05	GB 5009.15
叶菜蔬菜	≤ 0.2	
豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)	≤ 0.1	
芹菜	≤ 0.2	
新鲜水果	≤ 0.05	
新鲜食用菌	≤ 0.2	
香菇	≤ 0.5	
总汞, mg/kg		
新鲜蔬菜	≤ 0.01	GB 5009.17
食用菌	≤ 0.1	
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.123

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

致病菌指标	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 ⁵	10 ⁵	GB 4789.2
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
蜡样芽孢杆菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.14
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36

注:样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

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

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染，具有相应的制冷设备，制冷温度能稳定地维持在 0℃至 5℃；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 0℃至 5℃的冷藏库内，仓库周围应无异气污染。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

在符合本标准要求条件下，产品按标签标注保质期为 3~15 天。
