

ICS 67.080.01  
X 10

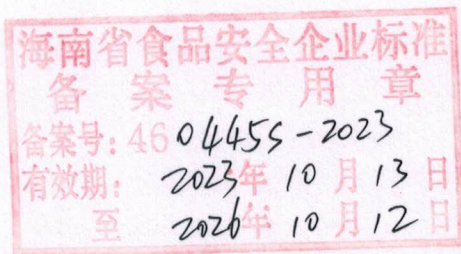
# Q/HNHS

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNHS 0002S—2023

代替 Q/HNHS 0002S—2020

### 即食果蔬



2023-09-01 发布

2023-11-01 实施

海南航空食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/HNHS 0002S—2020《即食果蔬》。

本标准与 Q/HNHS 0002S—2020 相比，主要变化如下：

——规范性引用文件国家质量技术监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》修改为国家市场监督管理总局令 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》。

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：史振伟、郑紫仙、姚晨、徐莹婷。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNHS 0002S—2009、Q/HNHS 0002S—2012、Q/HNHS 0002S—2015、Q/HNHS 0002S—2017、Q/HNHS 0002S—2020。



# 即食果蔬

## 1 范围

本标准规定了即食果蔬的技术要求、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。

本标准适用于以新鲜蔬菜、水果等为主要原料，经清洗、切配、消毒等生产工艺制成的直接食用的即食果蔬的生产控制、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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 食品生产通用规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求



## 3.1 原辅料要求

3.1.1 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。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

## 3.2 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	呈小方丁或呈片状	
滋味与气味	具有该产品特有的风味及固有口感，无异味，无腐败味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

## 3.3 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As计），mg/kg	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg		GB 5009.12
新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）	≤ 0.1	
芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类	≤ 0.2	
叶菜蔬菜	≤ 0.3	
新鲜水果（蔓越莓和醋栗除外）	≤ 0.1	
食用菌	≤ 0.5	
香菇	≤ 0.3	
镉（以Cd计），mg/kg		GB 5009.15
新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）	≤ 0.05	
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、黄花菜	≤ 0.2	
新鲜水果	≤ 0.05	
新鲜食用菌	≤ 0.2	
香菇	≤ 0.5	
甲基汞，mg/kg		GB 5009.17
新鲜蔬菜	≤ 0.01	
食用菌（木耳及其制品、银耳及其制品除外）	≤ 0.1	
木耳及其制品、银耳及其制品	≤ 0.1（干重计）	



表 2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法
铬 (以 Cr 计), mg/kg 新鲜蔬菜	≤ 0.4	GB 5009.123

## 3.4 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 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>	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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6

注: 样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。

## 3.5 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。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 5 检验规则

## 5.1 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。

## 5.2 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。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装 (总量不少于 1kg), 3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验, 5 个包装样品用于微生物指标检验, 2 个包装样品用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

## 5.3 出厂检验

产品出厂前, 应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量、菌落总数。

## 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 5.5 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。微生物指标不符合本标准要求时，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本标准要求时，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。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求；运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品包装材料应分别符合 GB 4806.7 或 GB 9688 要求。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 6.3 运输

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。

### 6.4 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。

## 7 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为 3~15 天或按标签标注执行。