

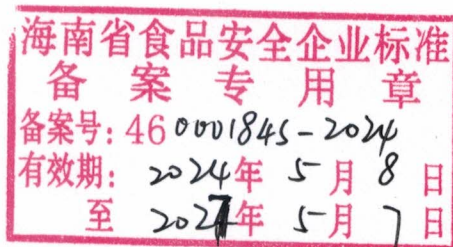
Q/HNCG

海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0016S—2024

代替 Q/HNCG 0016S—2023

果蔬制品



2024-04-10 发布

2024-05-10 实施

海南春光食品有限公司 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/HNCG 0016S—2023《果蔬制品》。

本标准与Q/HNCG 0016S—2023相比，主要变化如下：

——引用了最新版的规范性引用文件。

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：黄莉、陈立、王晓宁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNCG 0016S—2020、Q/HNCG 0016S—2023。

果蔬制品

1 范围

本标准规定了果蔬制品的产品分类、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。

本标准适用于以水果、蔬菜为主要原料，采用自然干燥或人工干燥（热风干燥、冷冻干燥、真空低温干燥等）方法除去水果、蔬菜组织中大部分水分，添加或不添加植物油、白砂糖、食用盐、咖啡粉、可可粉、海藻糖等生产工艺制成的各类水果蔬菜（片、块、粒、粉）等果蔬制品的生产控制、检验和贮存等环节。

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 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.3 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 5009.3 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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB/T 20706 可可粉质量要求

GB/T 20883 麦芽糖
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求第2部分：低聚果糖
GB/T 23529 海藻糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602 固体饮料
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 产品分类

3.1 真空低温干燥类

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，添加或不添加其他食品原辅料制成不同风味的果蔬制品。

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，添加或不添加其他食品原辅料制成不同风味的果蔬制品。

3.3 热风干燥类

以新鲜水果、蔬菜为原料，经挑选、分切、清洗、冷冻、浸糖、热风干燥等脱水工艺，添加或不添加其他食品原辅料制成不同风味的果蔬制品。

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 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T317 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T5461 的要求。
- 4.1.6 咖啡粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.7 麦芽糖：应符合 GB/T20883 的要求。
- 4.1.8 低聚糖：应符合 GB/T 23528.2 的要求。
- 4.1.9 木糖醇：应符合 GB1886.234 的要求。
- 4.1.10 可可粉：应符合 GB/T20706 的要求。
- 4.1.11 海藻糖：应符合 GB/T 23529 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
	真空低温干燥	冷冻干燥	热风干燥	
水分, g/100g	≤	7.0	4.0	GB5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4		GB5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5	—	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	—	GB5009.227

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 ^a , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	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
大肠埃希氏菌 0157: H7 ^c	5	0	0	—	GB 4789.36

注: 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 2、^{a、b}不适用于冷冻干燥工艺制成的生食果蔬制品。
 3、^c只适用于冷冻干燥工艺制成的生食果蔬制品。

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。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。

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。

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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

应符合 GB 7718、GB 28050 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 4806.7 的规定。产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。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。
