

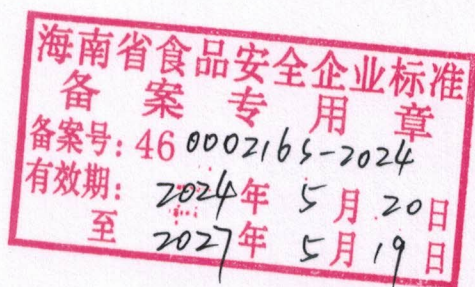
Q/HCS

海南省食品安全企业标准

Q/HCS 0016S—2024

代替 Q/HCS 0016S—2023

果蔬干制品



2024-04-10 发布

2024-05-20 实施

海南昌之茂食品有限公司 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/HCS 0016S—2023《果蔬干制品》。

本标准与Q/HCS 0016S—2023相比，主要修改如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

——按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修改铅的指标。

本标准由海南昌之茂食品有限公司提出。

本标准由海南昌之茂食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄昌茂、陈凌。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HCS 16—2007、Q/HCS 0016S—2009、Q/HCS 0016S—2013、Q/HCS 0016S—2016、Q/HCS 0016S—2020、Q/HCS 0016S—2023。

果蔬干制品

1 范围

本标准规定了果蔬干制品的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的可直接使用的果蔬干制品的生产控制、检验、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 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5009.17 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 5461 食用盐
- 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/T 9827 香蕉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
 NY/T 450 菠萝
 NY/T 619 番木瓜
 NY/T 489 木菠萝
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 492 芒果
 NY/T 1072 加工用苹果
 NY/T 1437 榴莲
 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 菠萝蜜干制品

以八至九成熟的菠萝蜜为原料，去皮，取果肉，经切片、烘烤或油炸、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.2 香蕉干制品

以八至九成熟的香蕉为原料，去皮，取果肉，经切片、烘烤或油炸、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.3 椰子干制品

以响水优质老椰子为原料，去椰棕、椰壳，取椰子肉，经去皮、清洗、切片、烘烤、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.4 菠萝干制品

以八至九成熟的菠萝为原料，经去皮、清洗、切片、烘烤、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.5 芒果干制品

以八至九成熟的芒果为原料，经清洗、去皮、去核、切片、烘烤、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.6 苹果干制品

以八至九成熟的苹果为原料，经清洗、切片、烘烤或油炸、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.7 木瓜干制品

以八至九成熟的木瓜为原料，经清洗、切片、烘烤、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.8 番薯干制品

以成熟的番薯为原料，经清洗、切片、烘烤或油炸、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.9 南瓜干制品

以成熟的南瓜为原料，经清洗、切片、烘烤或油炸、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.10 芋头干制品

以成熟的芋头为原料，经清洗、切片、烘烤或油炸、调味、称重、包装等工艺生产而成。

3.11 榴莲干制品

以八至九成熟的榴莲为原料，去皮，取果肉，经粉碎、调味、冻干、成型、称重、包装等工艺生产而成。

3.12 其他果蔬干制品

水果类成熟度为八至九成熟，蔬菜类应新鲜，经清洗、去皮切片、加糖或盐、烘烤、调味、称重、包装等工艺生产制成。

4 技术要求

4.1 原辅料料要求

- 4.1.1 菠萝蜜：应符合 NY/T 489 的要求。
- 4.1.2 香蕉：应符合 GB/T 9827 的要求。
- 4.1.3 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.4 菠萝：应符合 NY/T 450 的要求。
- 4.1.5 芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
- 4.1.6 苹果：应符合 NY/T 1437 的要求。
- 4.1.7 木瓜：应符合 NY/T 619 的要求。
- 4.1.8 番薯：应符合 LS/T 3104 的要求。
- 4.1.9 南瓜、芋头：应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.10 芋头：应成熟，无虫蛀，无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 4.1.11 榴莲：应符合 NY/T 1437 的要求。
- 4.1.12 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.13 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
- 4.1.14 其他水果：成熟度为八至九成熟，无虫蛀，无腐烂病果污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 规定。
- 4.1.15 其他蔬菜：应新鲜，无虫蛀，无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽，无黑点，无霉变	取 20 克左右被测样品于洁净白瓷器皿中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，并嗅其气味，用温水漱口，尝其滋味
气味与滋味	具具有该品种应有的滋味、香气、口感酥脆，无异味	
性 状	片状、块状、条状或该品种应有的整形，允许有少量碎屑	
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的要求。

表 2 理化指标

表 2 理化指标				
项 目	指 标		检验方法	
	干制蔬菜	水果干类		
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3	
食盐(以NaCl计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44	
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.35	GB 5009.34	
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.7	0.4	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229	
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227	
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	50.0	GB/T 5009.185	

^a 仅限于菠萝蜜干、香蕉干、苹果干、南瓜干、番薯干、芋头干制品。
^b 仅限于苹果干制品。

4 微生物限量

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

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 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, 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

注: 样品的采样及处理按 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

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2kg），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

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，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：

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门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

产品标签标识应符合GB 7718、GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的规定，复合食品包装袋应符合GB 4806.13的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。产品外包装使用瓦楞纸箱材料应符合GB/T 6543的规定。

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，仓库周围应无异味污染，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。
