

ICS 67.160.20
X 50

Q/HNNG

海南省食品安全企业标准

Q/HNNG 0020S—2024

代替 Q/HNNG 0020S-2021

南国冻干果蔬制品

2024-11-20 发布

2024-11-28 实施

海南南国健康产业有限公司 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/HNNG 0020S—2021《南国冻干果蔬制品》。

本标准与Q/HNNG 0020S—2021相比较，主要变化如下：

——删除了规范性引用文件GB 9683《复合食品包装袋卫生标准》、GB/T 20884《麦芽糊精》、GB 28303《食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠》和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》；

——增加规范性引用文件GB 1886.370《食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠》、GB 4806.13《食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品》、GB/T 20882.6《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》和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》；

——修改铅指标。

本标准由海南南国健康产业有限公司和海南南国食品实业有限公司共同提出。

本标准由海南南国健康产业有限公司和海南南国食品实业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘汉惜、罗曦。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNNG 0020S—2020、Q/HNNG 0020S—2021。

南国冻干果蔬制品

1 范围

本标准规定了南国冻干果蔬制品的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以榴莲、菠萝蜜、芒果、椰子、椰奶（椰子浆）、椰子粉、椰浆粉、椰子水、浓缩椰子水、浓缩果蔬液（汁、浆）、木瓜、火龙果、柠檬、甜橙、百香果、樱桃、针叶樱桃、柚、番石榴、龙眼、荔枝、鲜梨、猕猴桃、李子、黄皮、人心果、莲雾、葡萄、提子、红枣、番茄、樱桃番茄（圣女果）、哈密瓜、甜瓜（香瓜）、诺丽果浆、菠萝（凤梨）、香蕉、蔓越莓、蓝莓、草莓、胡萝卜、大蒜、玉米、山药、马铃薯、南瓜、甘薯、紫薯、芋头、黄秋葵、食用菌、甘薯叶、芹菜、忧遁草（鳄嘴花）中的一种或一种以上为原料，添加或不添加白砂糖、红糖、冰糖、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、咖啡粉、浓缩咖啡液、植脂末、蜂蜜、乳粉、发酵乳、海藻糖、益生菌（益生菌粉）、速溶茶、胶原蛋白肽、芝麻、坚果、果蔬籽、苦丁茶、香辛料、绿胡椒（青胡椒）、牛大力、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、食品用香精等辅料，经挑选、清洗、整理、切或不切片（块、条）、榨汁或不榨汁、熟制或不熟制、磨或不磨浆（泥）、混合或不混合、铺盘或不铺盘、注模或不注模、冷冻、干燥、粉碎或不粉碎、相互混合或不混合、包装等生产工艺制成的南国冻干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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1353 玉米

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.370 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 4789.4 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 4789.46 食品安全国家标准 食品 微生物学检验 生鲜果蔬及其制品、食用菌制品、坚果与籽类食品采样和检样处理

- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- 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/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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/T 10650 鲜梨
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 27658 蓝莓
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29370 柠檬
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29370 柠檬
- GB/T 30384 脱水绿胡椒
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
- GB/T 31735 龙眼
- GB/T 35883 冰糖
- LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
- LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）
- NY/T 444 草莓
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 489 木菠萝
- NY/T 490 椰子果

NY/T 491 西番莲
 NY/T 492 芒果
 NY/T 493 胡萝卜
 NY/T 515 荔枝
 NY/T 518 番石榴
 NY/T 580 芹菜
 NY/T 691 番木瓜
 NY/T 692 黄皮
 NT/T 839 鲜李
 NY/T 1436 莲雾
 NY/T 1437 榴莲
 NY/T 2276 制汁甜橙
 QB/T 4067 食品工业用速溶茶
 QB/T 4791 植脂末
 SB/T 10882 大蒜流通规范
 DBS46/ 001食品安全地方标准 干制牛大力
 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70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 卫生部《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65号）
 卫生部公告2010年第9号《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 榴莲：应符合 NY/T 1437 的要求。
- 3.1.2 菠萝蜜：应符合 NY/T 489 的要求。
- 3.1.3 芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
- 3.1.4 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。
- 3.1.5 椰子粉、椰浆粉、咖啡粉：应符合 GB 7101 的要求。
- 3.1.6 椰子水：应采用符合 NY/T 490 的新鲜椰子果剖取椰子水，椰子水（冷冻椰子水经解冻后）应风味正常，无腐败变质，无不良气味和异味，无外来异物。
- 3.1.7 浓缩椰子水、浓缩果蔬液（汁、浆）、浓缩咖啡液：应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.8 木瓜：应符合 NY/T 691 的要求。
- 3.1.9 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。
- 3.1.10 甜橙：应符合 NY/T 2276 的要求。
- 3.1.11 百香果：应符合 NY/T 491 的要求。
- 3.1.12 番石榴：应符合 NY/T 518 的要求。
- 3.1.13 龙眼：应符合 GB/T 31735 的要求。
- 3.1.14 荔枝：应符合 NT/T 515 的要求。
- 3.1.15 鲜梨：应符合 GB/T 10650 的要求。
- 3.1.16 李子：应符合 NY/T 839 的要求。
- 3.1.17 黄皮：应符合 NY/T 692 的要求。

- 3.1.18 莲雾：应符合 NY/T 1436 的要求。
- 3.1.19 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 3.1.20 菠萝（凤梨）：应符合 NY/T 450 的要求。
- 3.1.21 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的要求。
- 3.1.22 香蕉：应符合 GB/T 9827 的要求。
- 3.1.23 草莓：应符合 NY/T 444 的要求。
- 3.1.24 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的要求。
- 3.1.25 大蒜：应符合 SB/T 10882 的要求。
- 3.1.26 玉米：应符合 GB 1353 的要求。
- 3.1.27 马铃薯：应符合 LS/T 3106 的要求。
- 3.1.28 甘薯：应符合 LS/T 3104 的要求。
- 3.1.29 食用菌：应符合 GB 7096 的要求。
- 3.1.30 芹菜：应符合 NY/T 580 的要求。
- 3.1.31 火龙果、樱桃、针叶樱桃、柚、人心果、葡萄、提子、番茄、樱桃番茄（圣女果）、猕猴桃、哈密瓜、甜瓜（香瓜）、蔓越莓、紫薯、芋头、黄秋葵、甘薯叶、山药、南瓜、忧遁草（鳄嘴花）、苦丁茶：应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.32 椰奶（椰子浆）：利用新鲜椰子肉压榨而成，应风味正常，无腐败变质，无不良气味和异味，无外来异物。
- 3.1.33 诺丽果浆：应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 3.1.34 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.35 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.36 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 3.1.37 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 3.1.38 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 3.1.39 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.40 发酵乳：应符合 GB 19302 的要求。
- 3.1.41 益生菌（益生菌粉）：应符合供应商备案有效食品安全企业标准及卫生部《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65 号）的规定。
- 3.1.42 速溶茶：应符合 QB/ 4067 的要求。
- 3.1.43 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的要求。
- 3.1.44 芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。
- 3.1.45 坚果、果蔬籽：应符合 GB 19300 的要求。
- 3.1.46 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.47 绿胡椒（青胡椒）：应符合 GB/T 30384 的要求。
- 3.1.48 牛大力：应符合 DBS46/001 的要求。
- 3.1.49 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 1886.370 的要求。
- 3.1.50 酪蛋白酸钠：应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.51 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 3.1.52 木糖醇：应符合 GB 1886.2234 的要求。
- 3.1.53 食品用香精：应符合 GB 30616 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	指 标	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽	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	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
性 状	块状、片状、条状、颗粒状、粉末状或该品种应有的整形状，允许有少量碎屑，无虫蛀、无霉变	
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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 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	
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 和 GB 4789.46 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 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

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

每批产品按独立包装件数的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和理化指标检验，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方可出厂。出厂检验项目包括感官、水分、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异时；
- 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。

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

标签应符合GB 7718及GB 28050的规定，包装储运图示标识应符合GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装应清洁、无毒、无异味、无破损；产品包装用复合膜袋装应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.13 的规定，金属罐包装应符合 GB 4806.9 及 GB 4806.10 的规定，塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。产品外包装用瓦楞纸箱应符合 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，防挤压、碰撞、冻结。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

在符合本标准要求条件下，产品保质期按产品标签上标识的保质期内容执行。
