



412804S-2017



河南省元味九朴食品有限公司企业标准

Q/HJPS 0001S-2017

果蔬粉

2017-11-24 发布

2017-11-24 实施

河南省元味九朴食品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
附录 A 为本标准内容。

本标准由河南省元味九朴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白峰、郭建义、乔颖、吕博、李文成、马骏。

H N

Q B

果蔬粉

1 范围

本标准规定了果蔬粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以猕猴桃、香菇中的一种为原料，经清洗、分切、烘干（脱水）、切丁、微波干燥、研磨、筛分、添加或不添加柠檬酸、白砂糖，包装而成的果蔬粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猕猴桃应符合 NY/T 1794 的规定。

2.1.2 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检测方法
色泽	具有产品应有的颜色	取约 20g 样品置于洁净的白色瓷盘中，肉眼观察其性状、色泽、杂质；嗅其气味、尝其滋味。取 5g 样品置于透明的无色玻璃杯中，倒入 100mL 约 80℃ 的热水，搅拌 20 秒，观察其冲调性。
性状	呈疏松、均匀一致的粉状	
气味、滋味	具有原料固有的气味、滋味、无异味	
冲调性	冲调后无结块，均匀一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
		猕猴桃粉、调味猕猴桃粉	香菇粉、调味香菇粉
水分, %	≤	8.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	8.0	10.0 GB 5009.4
酸不溶性灰分, %	≤	0.8	1.0 GB 5009.4
细度（孔径 75 μm 筛的通过率）, %	≥	95 附录 A	
总酸（以无水柠檬酸计）, %	≤	10	8 GB/T 12456
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.5 GB 5009.12	
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11	
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	0.2	0.5 GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.01 GB 5009.17	
六六六, mg/kg	≤	0.1 GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1 GB/T 5009.19	

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) * ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; *霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

细度检测方法

设备

- a) 电动振荡机：1400r/min；
- b) 标准金属筛子：0.075mm；
- c) 天平：感量 0.1g。

测定

称取样品100g，放入装有标准金属网筛子的电动振荡机中，振荡4min，对筛下物进行称量。

编制说明

果蔬粉是以猕猴桃、香菇中的一种为原料，经清洗、分切、烘干（脱水）、切丁、微波干燥、研磨、筛分、添加或不添加柠檬酸、白砂糖，包装而成的果蔬粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

H N

河南省元味九朴食品有限公司

Q B