



413173S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0007S-2017

---

# 果蔬片

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0007S-2016。

本标准与 Q/HXN 0007S-2016 相比，主要变化如下：

- 企业名称由“好想你枣业股份有限公司”变更为“好想你健康食品股份有限公司”；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了微生物指标。

# 果蔬片

## 1 范围

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

本标准适用于以红枣、西瓜、苹果、番茄、哈密瓜、胡萝卜、草莓、菠萝、猕猴桃、橙子中的一种为主要原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入白砂糖、琼脂、褐藻酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾混合、浓缩、成型、干燥、包装加工而成的果蔬片。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.3 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.4 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.5 哈密瓜应符合 NY/T 427 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.7 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.8 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.9 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 橙子应符合 GB/T 21488 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	试验方法	
性状	呈片状、大小均匀	从样品中取出 1 盒（袋），置于白瓷盘中，在室内自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。	
色泽	红枣片		枣红色
	西瓜片		浅红色
	苹果片		黄褐色
	番茄片		红褐色
	哈密瓜片		黄褐色
	胡萝卜片		浅黄色
	草莓片		红褐色
	菠萝片		黄褐色
	猕猴桃片		深绿色
	橙子片		黄褐色
气、滋味	红枣片		酸甜，具有红枣特有的气、滋味，无异味
	西瓜片		酸甜，具有西瓜特有的气、滋味，无异味
	苹果片		酸甜，具有苹果特有的气、滋味，无异味
	番茄片		酸甜，具有番茄特有的气、滋味，无异味
	哈密瓜片		酸甜，具有哈密瓜特有的气、滋味，无异味
	胡萝卜片		酸甜，具有胡萝卜特有的气、滋味，无异味
	草莓片		酸甜，具有草莓特有的气、滋味，无异味
	菠萝片		酸甜，具有菠萝特有的气、滋味，无异味
	猕猴桃片	酸甜，具有猕猴桃特有的气、滋味，无异味	
橙子片	酸甜，具有橙子特有的气、滋味，无异味		
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 80	GB 5009.8
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅限于苹果片)	≤ 30	GB 5009.185
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注: \*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

#### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

#### 2.5 净含量及允许短缺量

按照 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行检验。

#### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红枣、西瓜、苹果、番茄、哈密瓜、胡萝卜、草莓、菠萝、猕猴桃、橙子中的一种为主要原料，经清洗、蒸煮、打浆，加入白砂糖、琼脂、褐藻酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾混合、浓缩、成型、干燥、包装加工而成的果蔬片。

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GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

好想你健康股份有限公司