



410750S-2018



河南一只狐狸实业有限公司企业标准

Q/HHL 0003S-2018

---

# 混合水果干制品

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

---

河南一只狐狸实业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

附录 A、附录 B、附录 C 为本标准规范性文件。

本标准由河南一只狐狸实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王双杰。

H N

Q B

# 混合水果干制品

## 1 范围

本标准规定了混合水果干制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葡萄干、香蕉脆片、红枣、芒果脆片、桂圆干中几种为主要原料，添加碧根果、巴旦木、大杏仁、多味花生、瓜子仁、核桃仁、腰果仁、开心果、青豆、松子、夏威夷果、杏仁、奶油核桃仁、紫薯花生、李子干、蔓越莓干、草莓干、芒果干、蓝莓干、菠萝片、地瓜干、凤梨干、黄桃干、猕猴桃干、山楂粒、圣女果干、紫薯干、酥糖、巧克力、白砂糖、胡萝卜脆、黄秋葵脆、虾米、鱿鱼丝、杏仁糖、代可可脂巧克力、冰糖、香菇脆、烤鱼片、牛轧糖、巧克力糖、绵白糖、笋干、四季豆干、芋头干、南瓜脆中的几种，经挑选、混合、包装而成的混合水果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 碧根果、巴旦木、大杏仁、多味花生、瓜子仁、核桃仁、腰果仁、开心果、青豆、松子、夏威夷果、杏仁、奶油核桃仁、紫薯花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.4 香蕉脆片、芒果脆片、胡萝卜脆、黄秋葵脆、南瓜脆、笋干、四季豆干应符合 Q/HJLY 0001S（附录 A）的规定。

2.1.5 芋头干应符合 Q/HJLY 0003S（附录 B）的规定。

2.1.6 香菇脆应符合 Q/HJLY 0002S（附录 C）的规定。

2.1.7 李子干、草莓干、芒果干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝片、地瓜干、凤梨干、黄桃干、猕猴桃干、山楂粒、圣女果干、紫薯干应 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.8 酥糖、杏仁糖应符合 SB/T 10019 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 巧克力、代可可脂巧克力、巧克力糖应符合 GB/T 19343 的规定。

2.1.11 冰糖应符合 QB/T 1173、QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 牛轧糖应符合 SB/T 10104 的规定。

2.1.13 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.15 鱿鱼丝应符合 GB/T 23497 的规定。

2.1.16 烤鱼片应符合 SC/T 3302 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
形 态	具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤ 1.5	GB/T 12456
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>b</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。 <sup>a</sup> 仅适用于添加山楂粒的产品； <sup>b</sup> 仅适用于添加水产动物及其制品的产品。		

## 2.4 微生物限量

致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>b</sup> 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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 <sup>a</sup>	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					
<sup>b</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 <sup>c</sup> 仅适用于添加水产制品的产品。					

## 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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

# Q/HJLY

## 漳州市弘锦农业开发有限公司企业标准

Q/HJLY 0001S—2017

### 果蔬脆片

漳州市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准  
 备案号: 0596350323S — (2017)  
 备案日期: 2017年9月5日 有效期三年  
 该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的  
 项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营。

漳州市卫生和  
 备案号: 059  
 备案日期: 20  
 该标准备案为存  
 项目和内容, 应

2017 - 07 - 28 发布

2017 - 08 - 28 实施

漳州市弘锦农业开发有限公司 发布





## 前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准中的感官指标及特性指标（水分）根据产品特征制定，铅按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，展青霉素按 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，农药残留限量按 GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求制定，酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群参照 GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》制定，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，食品添加剂按 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准由漳州市弘锦农业开发有限公司提出。

本标准由漳州市弘锦农业开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：李向前。

1  
6  
6  
6



## 果蔬脆片

### 1 范围

本标准规定了果蔬脆片的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜或干制水果和（或）蔬菜为主要原料，以食用植物油、白砂糖、麦芽糖、果糖、葡萄糖、海藻糖、巧克力、食用盐、味精、香辛料、淀粉、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种为辅料，经选料、清洗、分切（或不分切）、烫漂（或不烫漂）、冷冻浸渍或浸渍冷冻、真空油炸、调味（或不调味）、涂层（或不涂层）包装制成的果蔬脆片。

### 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 317 白砂糖
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 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 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 5009.185 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准



- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

- 3.1.1 新鲜或干制水果、蔬菜：应无虫害、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.6 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.8 巧克力：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.14 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。



表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有相应产品应有的色泽
组织形态	呈片状、条状、块状或相应品种产品固有形状，允许有少量碎屑
滋味与气味	具有相应品种产品应有的滋味及气味，口感酥脆，无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。

### 3.3 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
水分, g/100g	≤ 8.0
铅 (以Pb计), mg/kg	< 1.0
酸价 (以脂肪计) (KOH计), mg/g	≤ 5
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
展青毒素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 50

<sup>a</sup> 仅限于苹果、山楂制品。

### 3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.5 微生物指标

微生物指标应符合表3规定

表3 微生物指标

项 目	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1 000

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。柠檬酸、食品用香精按生产需要适量使用。

### 3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。



### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

### 4.2 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

### 4.3 铅

按GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 4.3.1 酸价

按GB 5009.229 规定的方法测定。

#### 4.3.2 过氧化值

按GB 5009.227 规定的方法测定。

### 4.4 展青霉素

按GB 5009.185 规定的方法进行。

### 4.5 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法进行。

### 4.6 大肠菌群

按GB 4789.3 规定的方法进行。

### 4.7 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定的方法测定。

### 4.8 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定

### 4.9 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批



同一班次、同一批投料生产的同一品种、同一规格的产品为一货批。

## 5.2 抽样

按每批产品总箱数 3% 随机抽取，再从每箱中随机抽取若干包，但总数不得少于 500 包，不少于 8 个最小独立包装。

## 5.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 5.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 5.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产三个月以上再恢复生产时；
- c) 原料或工艺出现大的变化时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 食品安全监管部门需要检验时。

## 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

5.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

5.4.3 检验结果中如有不合格项（微生物指标除外），可双倍取样复检，复检结果合格时，则判定该批产品为合格品，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。

### 6.2 包装

内包装采用复合食品包装袋或塑料成型容器包装，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求，其它包装材料应符合国家相关食品包装卫生标准的要求，包装应严密，确保无泄漏。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮，不得与有毒、有害、有气味的物品混运。



#### 6.4 贮存

产品贮存在清洁、卫生、通风、干燥的成品库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混合贮存，并防止阳光直接照射。

#### 7 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。



附录 B

# Q/HJLY

## 漳州市弘锦农业开发有限公司企业标准

Q/HJLY 0003S—2017

### 薯类、豆类干制品

漳州市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准  
备案号: 05963503248 — (2017)  
备案日期: 2017年9月5日 有效期三年  
本标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的  
项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营。

漳州市卫生  
备案号: 0  
备案日期:  
标准备案  
项目和内容

2017-07-25 发布

2017-08-25 实施

漳州市弘锦农业开发有限公司 发布





## 前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准中的感官指标及特性指标（水分）根据产品特征制定，铅按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，酸价、过氧化值、菌落总数参照 GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》制定，大肠菌群按照 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》中即食豆制品制定，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，食品添加剂按 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准由漳州市弘锦农业开发有限公司提出。

本标准由漳州市弘锦农业开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：李向前。

— 9 —



## 薯类、豆类干制品

### 1 范围

本标准规定了薯类、豆类干制品的技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜或干制甘薯（包括紫薯）、马铃薯、芋头、淮山、豆类中的一种或多种为主要原料，以食用植物油、白砂糖、麦芽糖、果糖、葡萄糖、海藻糖、食用盐、味精、香辛料、淀粉、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种为辅料，经选料、清洗、分切（或不分切）、烫漂、冷冻浸渍或浸渍冷冻、真空油炸脱水、调味（或不调味）、包装制成的薯类、豆类干制品。

### 2 规范性引用文件

- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖

生  
15  
年  
立  
行  
有  
关



GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

3.1.1 新鲜和干制甘薯（包括紫薯）、马铃薯、芋头、淮山、豆类：应无虫害、无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.5 果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。

3.1.6 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.7 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。

3.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.9 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.11 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.12 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.13 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官指标。

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有相应产品应有的色泽
组织形态	呈片状、条状、块状或相应品种产品固有形状，允许有少量碎屑
滋味与气味	具有相应品种产品应有的滋味及气味，口感酥脆，无异味。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

委  
员  
会  
新  
印



表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 8.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	< 0.5
酸价 (以脂肪计) (KOH计), mg/g	≤ 5
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25

## 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

项 目	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1 000

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。柠檬酸、食品用香精按生产需要适量使用。

## 3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 3.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 4 试验方法

## 4.1 感官指标

取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。

## 4.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

## 4.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

## 4.4 酸价

会  
S-  
日  
钟  
可



按 GB 5009.229 规定的方法测定。

#### 4.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

#### 4.6 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

#### 4.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

#### 4.8 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

#### 4.9 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定

#### 4.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种、同一规格的产品为一货批。

#### 5.2 抽样

按每批产品总箱数 3% 随机抽取，再从每箱中随机抽取若干包，但总数不得少于 500g，不少于 8 个最小独立包装。

#### 5.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

##### 5.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产三个月以上再恢复生产时；
- c) 原料或工艺出现大的变化时；

总第...  
- ( ... )  
有...  
及...  
方可



- d) 产品质量出现明显波动时;
- e) 食品安全监管部门需要检验时。

#### 5.4 判定规则

- 5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时, 判定该批产品为合格品。
- 5.4.2 如果微生物指标不合格, 则判定该批产品不合格。
- 5.4.3 检验结果中如有不合格项(微生物指标除外), 可双倍取样复检, 复检结果合格时, 则判定该批产品为合格品, 如仍有不合格项, 则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。

#### 6.2 包装

内包装采用复合食品包装袋或塑料成型容器包装, 复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求, 其它包装材料应符合国家相关食品包装卫生标准的要求, 包装应严密, 确保无泄漏。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮, 不得与有毒、有害、有气味的物品混运。

#### 6.4 贮存

产品贮存在清洁、卫生、通风、干燥的成品库内, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混合贮存, 并防止阳光直接照射。

#### 7 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期, 具体以产品标签上标示的保质期限为准。



附录 C

# Q/HJLY

## 漳州市弘锦农业开发有限公司企业标准

Q/HJLY 0002S—2017

### 即食食用菌干制品

漳州市卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准  
 备案号: 059635025S—(2017)  
 备案日期: 2017年9月5日 有效期三年  
 该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的  
 项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营。

漳州市卫生和  
 备案号: 05  
 备案日期: 21  
 该标准备案为有  
 项目和内容, 应

2017-07-25 发布

2017-08-25 实施

漳州市弘锦农业开发有限公司 发布





## 前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准中的感官指标和特性指标（水分）根据产品特征制定，酸价、过氧化值参考 GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》含油产品制定，污染物限量根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》第 3.5 章规定：“限量指标对制品有要求的情况下，其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。”的规定，新鲜食用菌制成干制品的产出比率为 6:1-8.5:1 之间（即 6 斤到 8.5 斤新鲜食用菌制成 1 斤的食用菌干制品），污染物限量（铅、总砷、镉、总汞）按 3 倍脱水率进行折算制定，其中铅的限量严于国家标准。微生物指标按 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》中即食食用菌的要求制定。食品添加剂依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准由漳州市弘锦农业开发有限公司提出。

本标准由漳州市弘锦农业开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：李向前。

2018  
年  
3  
月  
3  
日  
制  
定



## 即食食用菌干制品

### 1 范围

本标准规定了即食食用菌干制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜或干制食用菌（银耳除外）为主要原料，以食用植物油、白砂糖、麦芽糖、果糖、葡萄糖、海藻糖、食用盐、味精、香辛料、淀粉、亚硫酸钠、食品用香精中的两种或两种以上为辅料，经食用菌原料复水（限于制原料），选剔预处理、清洗、烫漂、真空油炸脱水、调味、包装制成的即食食用菌干制品。

### 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 317 白砂糖
- GB 1886.8 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硫酸钠
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.227 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件



GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 20883 麦芽糖  
 GB/T 23529 海藻糖  
 GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

- 3.1.1 新鲜食用菌、干制食用菌：应符合 GB 7096 的要求。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.6 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.12 亚硫酸钠：应符合 GB 1886.8 的规定。
- 3.1.13 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有相应品种产品应有的色泽。
组织形态	具有相应品种产品固有形态或片状或条装或块状，允许有少量碎屑。
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味及气味，无异味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。



### 3.3 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	
	即食香菇干制品	即食其它食用菌干制品
水分, g/100g $\leq$	8.0	
酸价(以脂肪计)(KOH计), mg/g $\leq$	5	
过氧化值(以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	
二氧化硫残留量*(以SO <sub>2</sub> 计), g/kg $\leq$	0.05	
铅(以Pb计), mg/kg $<$	3.0	
总砷(以As计), mg/kg $\leq$	1.5	
镉(以Cd计), mg/kg $\leq$	1.5	0.6
总汞(以Hg计), mg/kg $\leq$	0.3	

\*仅限于添加了亚硫酸钠的产品。

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定

表3 微生物指标

项 目	n	c	m	M
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。食品用香精按生产需要适量使用。

### 3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,品其滋味。



#### 4.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

##### 4.2.1 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

##### 4.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

#### 4.3 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

#### 4.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

#### 4.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法进行。

#### 4.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法进行。

#### 4.7 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法进行。

#### 4.8 沙门氏菌

按 GB 4789.4 方法测定。

#### 4.9 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

#### 4.10 净含量

按JJF 1070 规定的方法进行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

按每批产品总箱数 3% 随机抽取，再从每箱中随机抽取若干包，每批样品量不少于 8 个最小独立包装，样品总数不得少于 500g。

#### 5.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

见安  
案  
一  
二  
三  
四  
五  
六  
七  
八  
九  
十



### 5.3.1 出厂检验

每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官指标、水分、净含量。

### 5.3.2 型式检验

每半年进行一次型式检验，有下列情况之一者，亦须进行型式检验，检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 新产品投产时；
- b) 停产三个月以上再恢复生产时；
- c) 原料或工艺出现大的变化时；
- d) 出厂检结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门需要检验时。

### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

5.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

5.4.3 检验结果中如有不合格项，可双倍取样复检，复检结果合格时，则判定该批产品为合格品，如仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

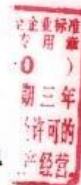
## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。

### 6.2 包装

内包装采用复合食品包装袋或塑料成型容器包装，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求，其它包装材料应符合国家相关食品包装卫生标准的要求，包装应严密，确保无泄漏。



### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

### 6.4 贮存

成品在常温常湿下保存，成品库应清洁、卫生、通风、干燥。不得兼贮有毒、有气味的物品，并防止阳光直接照射。

## 7 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标示的保质期限为准。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄干、香蕉脆片、红枣、芒果脆片、桂圆干中几种为主要原料，添加碧根果、巴旦木、大杏仁、多味花生、瓜子仁、核桃仁、腰果仁、开心果、青豆、松子、夏威夷果、杏仁、奶油核桃仁、紫薯花生、李子干、蔓越莓干、草莓干、芒果干、蓝莓干、菠萝片、地瓜干、凤梨干、黄桃干、猕猴桃干、山楂粒、圣女果干、紫薯干、酥糖、巧克力、白砂糖、胡萝卜脆、黄秋葵脆、虾米、鱿鱼丝、杏仁糖、代可可脂巧克力、冰糖、香菇脆、烤鱼片、牛轧糖、巧克力糖、绵白糖、笋干、四季豆干、芋头干、南瓜脆中的几种，经挑选、混合、包装而成的混合水果干制品。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》的有关规定制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

河南一只狐狸实业有限公司