

河北华聚食品有限公司企业标准

Q/HBHJ 0002S-2019

代替Q/CZHJ 0002S-2019

酥脆果蔬、食用菌

备案号：131558S-2019

备案日期：2019年07月09日

有效日期：2024年07月08日



2019-06-02 发布

2019-06-02 实施

河北华聚食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 16565《油炸小食品卫生标准》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》，参考了GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》和行业标准QB 2076《水果、蔬菜脆片》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替并废止Q/CZHJ 0002S-2019《油炸果蔬、食用菌》。

本标准与Q/CZHJ 0002S-2019《油炸果蔬、食用菌》相比，主要变化如下：

企业名称由沧州华聚食品有限公司更名为河北华聚食品有限公司。

标准号由Q/CZHJ 0002S-2019《油炸果蔬、食用菌》改为Q/HBJ 0002S-2019《酥脆果蔬、食用菌》

本标准由河北华聚食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北华聚食品有限公司。

本标准主要起草人：孙泽辉、王函龙。

本标准于2019年06月02日由河北华聚食品有限公司负责人孙荣华批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年06月02日修订后再次发布。

本标准代替标准的历年版本发布情况：

--Q/CZHJ 0002S-2018《油炸果蔬、食用菌》



酥脆果蔬、食用菌

1 范围

本标准规定了酥脆果蔬、食用菌的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于酥脆果蔬、食用菌的生产、销售和检验。

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 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 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 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 5009.185 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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/T 9827 香蕉



GB/T 10651 鲜苹果
 GB/T 11761 芝麻
 GB 13104 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15680 棕榈油
 GB/T 15691 香辛料通用技术条件
 GB/T 18740 地理标志产品 黄骅冬枣
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒
 GH/T 1013 香菇
 GH/T 1154 鲜菠萝
 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 493 胡萝卜
 NY/T 750 菠萝蜜
 NY/T 1267 绿萝卜
 NY/T 1326 秋葵
 NY/T 1504 莲子

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 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 产品分类

3.1 酥脆水果

3.1.1 酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油浴脱水脱油（78~82℃，45~65分钟）、回凉、包装工艺制成的酥脆红枣。

3.1.2 芝麻酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油浴脱水脱油（78~82℃，45~65分钟）、蘸糖（白砂糖经熬制成液态）、裹芝麻、回凉、包装工艺制成的芝麻酥脆红枣。

3.1.3 坚果碎酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油浴脱水脱油（78~82℃，45~65分钟）、蘸糖（白砂糖经熬制成液态）、裹坚果碎（生或熟的核桃仁碎、花生仁碎、腰果仁碎、巴旦木仁碎中的一种或几种）、回凉、包装工艺制成的坚果碎酥脆红枣。

3.1.4 巧克力酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油浴脱水脱油（78~82℃，45~65分钟）、裹巧克力（巧克力磨粉）、回凉、包装工艺制成的巧克力酥脆红枣。

3.1.5 其他风味酥脆红枣

以干制红枣为主要原料，经选料、去核、清洗、浸泡、冷冻、低温真空油浴脱水脱油（78~82℃，45~65分钟）、裹衣（乳粉、麦芽糊精、阿斯巴甜、柠檬酸中的一种或几种，加或不加巧克力粉）、回凉、包装工艺制成的风味酥脆红枣。

3.1.6 酥脆冬枣

以鲜冬枣为主要原料，经选料、漂烫、速冻、去核、清洗、低温真空油浴脱水脱油（78~82℃，45~65分钟）、回凉、包装工艺制成的酥脆冬枣。

3.1.7 酥脆水果干

以苹果、香蕉、木瓜、菠萝、菠萝蜜、哈密瓜、黄桃、猕猴桃、草莓为主要原料，经选料、去皮或不去皮、切片、冷冻、低温真空油浴脱水脱油（78~82℃，45~65分钟）、回凉、包装工艺制成的酥脆水果干。

3.2 酥脆蔬菜、食用菌干

以山芋（红薯）、土豆、胡萝卜、绿萝卜、莲子、辣椒、秋葵、香菇为主要原料，经选料、清洗、切片、浸泡（添加或不添加食用盐、白砂糖、香辛料）、冷冻、低温真空油浴脱水脱油（78~82℃，45~65分钟）、回凉、包装工艺制成的酥脆蔬菜、食用菌干。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.5 鲜冬枣应符合 GB/T 18740 的规定。
- 4.1.6 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 4.1.7 鲜苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 4.1.8 鲜菠萝应符合 GH/T 1154 的规定。
- 4.1.9 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 4.1.10 木瓜、哈密瓜、猕猴桃、黄桃应有产品特有的外观、色泽、滋味和气味，无霉变，无腐烂并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。



- 4.1.11 山芋（红薯）应符合 LS/T 3104 的规定。
- 4.1.12 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 4.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.14 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.15 绿萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.16 秋葵应符合 NY/T 1326 的规定。
- 4.1.17 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 4.1.18 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.20 生或熟的核桃仁碎、花生仁碎、腰果仁碎、巴旦木仁碎应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.21 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 4.1.22 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.24 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.25 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.26 香辛料应符合 GB/T15691 的规定。



4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈各单品经加工后应有的正常色泽，且色泽均匀	将各检样品至于白色瓷盘中，用肉眼观察色泽、形态和杂质，闻其气味，品尝其滋味
气味、滋味	呈各单品加工后应有的滋味和气味，酥脆可口、无异味	
形态	形态基本完好，产品大小基本均匀，可有少量酥脆各单品碎屑	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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/(%)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5(仅限食用菌)	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1(仅限食用菌、含花生碎产品)	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.5(仅限食用菌)	GB 5009.17
展青霉素/(μg/kg) ≤	50(限苹果干)	GB 5009.185
真菌毒素、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。		

4.4 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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂品种

阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。食用植物油煎炸过程卫生应符合 GB 2716 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。



7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

从成品库同批产品的不同部位随机抽取规定的抽样件数，再从规定的抽样件数中抽取不少于2kg（不少于12个最小销售包装）的样品，样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查；微生物指标的采样方法和数量按GB 4789.1执行。

7.2.2 检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值。

7.2.3 每批产品应进行出厂检验，检验合格，出具合格证书后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；



7.4 判定规则

检项目全部合格，则判该批产品合格。除微生物指标外，其它检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不合格，判定该批为不合格产品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。添加阿斯巴甜产品，标明阿斯巴甜含苯丙氨酸。

8.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，且符合相应卫生标准和相关规定的要求。

8.2.2 外包装材料应牢固，确保内容物在贮存、运输中不受挤压。

8.3 贮存

产品应在清洁、阴凉、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内；不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处存放；堆放高度以不倒塌，不压坏外包装及产品为限。

8.4 运输

产品运输工具应清洁、干燥，有防晒、防雨设施；运输中应轻装、轻卸，不得重压和挤压，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.5 保质期

在本标准规定的贮存和运输条件下，保质期为10个月。

