

Q/NSDK

内蒙古薯都凯达食品有限公司企业标准

Q/NSDK 0003S—2020

水果脆片



2020 - 03 - 10 发布

2020 - 04 - 01 实施

内蒙古薯都凯达食品有限公司

发布

前 言

本标准依照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 Q/NSDK 0003S-2017《水果脆片》，本标准与 Q/NSDK 0003S-2017 相比，主要技术变化如下：

——修改了“原料要求”、“微生物指标”、“理化指标”

——删除了“保质期”、“检验规则”、“标志、包装、运输、贮存”

本标准由内蒙古薯都凯达食品有限公司提出。

本标准由内蒙古薯都凯达食品有限公司起草。

本标准由内蒙古薯都凯达食品有限公司批准。

本标准主要起草人：王永伟。

水果脆片

1 范围

本标准规定了水果脆片的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以可食用水果（苹果、桃）的一种或几种为原料，添加食用植物油、麦芽糖、食用盐、食糖、麦芽糊精、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂维生素C、聚二甲基硅氧烷及其乳液、氮气，经预处理、清洗、挑选、修整、成型、漂烫或不漂烫、浸渍或不浸渍、冷冻或不冷冻、真空油浴、脱油、调味或不调味、包装等工艺制成的即食的各类水果脆片食品。

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。凡是注明日期的引用文件，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 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)

GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液

GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 可食水果（苹果、桃）应符合相应食品安全标准的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
- 3.1.3 麦芽糖：应符合GB/T 20883的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合GB/T20884的规定。
- 3.1.5 食糖：应符合GB 13104的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 3.1.7 复合调味料：应符合GB 31644的规定。
- 3.1.8 维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 3.1.9 聚二甲基硅氧烷及其乳液：应符合GB 30612的规定。
- 3.1.10 氮气：应符合GB 29202的规定。

3.2 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
色 泽	呈产品应有的色泽，色泽基本一致，无焦糊色。
滋味、气味	具有该品种水果特有的滋气味，口感酥脆，无苦、焦糊、酸败及其他异味。
组织状态	形态基本完整，大小基本均匀，无正常视力可见外来异物。

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	≤ 7
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中水果及其制品及其项下水果制品的规定。

3.5 微生物指标

- 3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。
- 3.5.2 其他微生物指标还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (cfu)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取试样适量，倒入白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。

5.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 微生物限量检验

5.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.4.3 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

5.5 净含量检验

按 JJF 1070规定的方法测定。

