

ICS 67.080

X 10

备案号：

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2076—××××

代替 QB/T 2076-95

果蔬脆

Vegetable and fruit crisp chips

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 2076-95《水果、蔬菜脆片》。

本标准与QB/T 2076-95相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 标准名称修改为“果蔬脆”；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，95版的第2章）；
- 增加了术语和定义（见第3章）；
- 增加了分类（见第4章）；
- 修改了要求（见第5章，95版的第3章）；
- 增加了生产加工过程要求（见第6章）；
- 修改了试验方法（见第7章，95版的第4章）；
- 修改了检验规则（见第8章，95版的第5章）；
- 修改了标签的要求（见第9章，95版的6.1）；
- 修改了包装、运输、贮存的要求（见第10章，95版的6.2~6.6）；

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- QB/T 2076-95

果蔬脆

1 范围

本标准规定了果蔬脆的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签和包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于各类果蔬脆产品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- 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 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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
- 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[2005]第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果蔬脆 fruit and vegetable crisps

以水果、蔬菜、食用菌为主要原料，添加或不添加其他配料，经真空油炸脱水等工艺，调味或不调味而制成的口感酥脆的果蔬制品。

4 分类

4.1 水果脆：以水果为主要原料，添加或不添加其他配料，经真空油炸脱水等工艺，调味或不调味而制成的口感酥脆的水果制品。

4.2 蔬菜脆：以蔬菜为主要原料，添加或不添加其他配料，经真空油炸脱水等工艺，调味或不调味而制

成的口感酥脆的蔬菜制品。

4.3 食用菌脆：以食用菌为主要原料，添加或不添加其他配料，经真空油炸脱水等工艺，调味或不调味而制成的口感酥脆的食用菌制品。

4.4 复合果蔬脆：以水果脆、蔬菜脆、食用菌脆其中的两种或两种以上为原料，添加其他配料，经混合等工艺加工而成的产品。

4.5 组合果蔬脆：以水果脆、蔬菜脆、食用菌脆其中的两种或两种以上产品组合包装的产品。

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 各类水果、蔬菜、食用菌的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，基本无虫蛀、无腐烂，并符合相应的标准及国家有关规定。

5.1.2 其他原料应符合相应的标准和国家有关规定。

5.2 感官指标

产品的感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	具有该产品应有的，与其原料相应的色泽。
滋味与口感	具有该产品特有的滋味，口感酥脆。
形态	具有该产品应有的形状，形态基本完好。
杂质	无肉眼可见的外来异物。

5.3 理化指标

产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标				
	水果脆	蔬菜脆	食用菌脆	复合果蔬脆	组合果蔬脆
水分/ (g/100g)	≤	5.0			

5.4 酸价和过氧化值

酸价和过氧化值应符合GB 17401的规定。

5.5 污染物限量和真菌毒素限量

5.5.1 污染物限量：水果脆应符合GB 2762中水果制品的规定。蔬菜脆应符合GB 2762中蔬菜制品的规定。食用菌脆应符合GB 2762中食用菌制品的规定。复合果蔬脆应符合GB 2762中膨化食品的规定。组合果蔬脆中的水果、蔬菜和食用菌应分别符合GB 2762中水果制品、蔬菜制品和食用菌制品的规定。

5.5.2 真菌毒素限量：含水果原料的果蔬脆应符合2761中水果制品的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 产品的致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。

5.6.2 产品的菌落总数、大肠杆菌限量应符合GB 17401的规定。

5.6.3 银耳制品中米酵菌酸应符合GB 7096的规定。

5.7 食品添加剂和营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760中相应产品的规定。

5.7.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880中相应产品的规定。

5.8 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定。煎炸过程中的食用植物油应符合GB 2716的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验：将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼直接观察色泽、形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。

7.2 水分：按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 酸价：按GB 5009.229规定的方法测定。

7.4 过氧化值：按GB 5009.227规定的方法测定。

7.5 污染物限量：按GB 2762规定的方法测定。

7.6 真菌毒素限量：按GB 2761规定的方法测定。

7.7 微生物限量：致病菌限量按GB 22921规定的方法测定；菌落总数按GB 4789.2规定的方法测定；大肠菌群按GB 4789.3中的平板计数法检验。

7.8 米酵菌酸：按GB 5009.189规定的方法测定。

7.9 净含量：按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批

同一品种、同一班次或同一生产日期的产品为一批。

8.2 抽样

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.3.1.2 产品出厂前应逐批检，检验合格后方可出厂。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可一并检验。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验的项目包括本标准规定的全部项目。

8.3.2.2 常年生产的产品每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时亦应进行型式检验：

—新产品的试制鉴定时；

—原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 相关监管部门提出进行型式检验的要求时。

8.4 判定规则

- 8.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。
- 8.4.2 检验结果中微生物指标有一项或多项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。
- 8.4.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，应在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项或多项指标不合格，判该批产品为不合格品。

9 标签

- 9.1 预包装产品的标签应符合GB7718和GB 28050的规定。
- 9.2 产品应按第4章的分类标识产品属性名称。

10. 包装、运输、贮存

10.1 包装

- 10.1.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，应符合食品安全要求。
- 10.1.2 各种包装应完整、无破损。

10.2 运输

- 10.2.1 运输工具应清洁卫生且具有防晒、防雨等设施；运输中不得与有毒、有害或有异味的物品一同运输。
- 10.2.2 装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁；搬运时应轻拿、轻放。

10.3 贮存

- 10.3.1 产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染，具有防潮、防尘、防鼠、防蝇等设施的仓库内。
 - 10.3.2 产品不应与有特殊气味、易变质、易腐败、易生虫的物品存放在一起。
 - 10.3.3 产品应放置在垫板上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。
-