

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。
-