

混合果蔬粉

1 范围

本标准规定了混合果蔬粉的要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

2 要求

2.1 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
颜色	溶解前和溶解后均具有该品种应有的色泽，且均匀一致	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
滋味和气味	溶解前和溶解后均具有该品种的滋味和香味，无其它异味	
组织状态	呈松散粉末状，无吸潮结块现象	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2 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
细度	85%通过40目筛	GB/T 6003. 1
水分，% ≤	5	GB 5009. 3 第二法
灰分，% ≤	9	GB 5009. 4

2.3 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

2.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	2.0	GB 5009.123

2.5 展青霉素限量

应符合表5的规定。

表5 展青霉素限量

项 目	指 标	检验方法
展青霉素，μg/kg ≤	50	GB 5009.185

2.6 微生物限量

应符合表6的规定。

表6 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）	检测方法
菌落总数 ≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群 ≤	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母 ≤	50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出	GB 4789.10 或 Q/HWRJ 014
沙门氏菌/25g	不得检出	GB 4789.4 或 Q/HWRJ 015
克罗诺杆菌/100g	不得检出	GB 4789.40
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。		

2.7 其他要求

2.7.1 食品添加剂的种类及添加量应符合GB 2760规定，质量应符合国家相关标准。不得含有任何香精和防腐剂。

2.7.2 不得含有转基因成分、不得使用辐照原料及不得对产品进行辐照。

2.7.3 配料应符合附录A规定。

2.8 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF 1070 检验，允许单件净含量负偏差为 1%。

3 检验规则

3.1 组批与抽样

同一批进货为一批次，随机抽取 1-3 个样品进行检验。

3.2 入厂检验

3.2.1 首批进货的标样由本公司研发部提供。每批进货需提供小样（50g）。本批的小样作为下次进货检验的标样，以此类推。标样的保存按 4.3 执行，超过半年的由检验部门提出，研发部门重新确定标样。

3.2.2 产品入厂时必须附带供货商（生产厂）的出厂检验合格报告单。每年提供一次型式检验报告，报告单包含本标准规定的全部项目（农药残留指标包括报告单和承诺书）。

3.3 入厂必检项目

入厂必检项目至少应包括感官、水分、微生物限量和按公司原材料检验计划执行。或根据质量情况增加检验项目。

3.4 判定规则

检验结果符合本标准时，判定为合格产品，检验结果如不符合本标准要求时，可在同一批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

应符合 GB 7718 的规定及相应规定。

4.2 包装

产品采用符合国家食品安全要求的包装材料包装。内包装采用无菌袋，外包装用纸桶、箱。规格为 25kg/桶（箱），其他规格按合同要求包装。

4.3 运输、贮存

运输工具与贮存场所应清洁、干燥、阴凉、通风，防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品一同贮存、运输。

4.4 保质期

保质期见产品标签，对于海外进口原料，产品到货剩余保质期至少应不少于总保质期的 50%。

附 录 A
(资料性附录)

混合果蔬粉产品描述：以苹果、橙子、胡萝卜、西兰花、树莓、草莓、芒果、番茄、水蜜桃、羽衣甘蓝、菠菜、蓝莓、蔓越莓、樱桃、牛油果为原料，经预处理、干燥、粉碎、混合和包装等工艺制成的粉状产品。

配料：苹果、橙子、胡萝卜、西兰花、树莓、草莓、芒果、番茄、水蜜桃、羽衣甘蓝、菠菜、蓝莓、蔓越莓、樱桃、牛油果。
