

# QB

## 中华人民共和国行业标准

QB 2075、2076—95  
QB/T 2132—95

---

### 食品标准

(3)

1995—03—27 发布  
1995—08—08

1996—01—01 实施  
1996—04—01

---

中国轻工总会 发布

## 目 次

QB 2075—95 速溶豆粉（豆奶粉） .....	（ 1 ）
QB 2076—95 水果、蔬菜脆片 .....	（ 7 ）
QB/T 2132—95 植物蛋白饮料 豆乳和豆乳饮料 .....	（11）

## 水果、蔬菜脆片

## 1 主题内容与适用范围

本标准规定了各类水果、蔬菜脆片的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以水果、蔬菜为主要原料，经真空油炸脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

## 2 引用标准

- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定  
 GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验  
 GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验  
 GB 5009.11 食品中总砷的测定方法  
 GB 5009.12 食品中铅的测定方法  
 GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法  
 GB 5009.56 糕点卫生标准的分析方法  
 GB 7102 食用煎炸油卫生标准  
 GB 7718 食品标签通用标准  
 GB/T 14769 食品中水分的测定方法  
 ZBX 31005 麦芽糖饴（饴糖）

## 3 技术要求

## 3.1 原料

3.1.1 各类水果、蔬菜的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，大小基本均匀一致，无虫蛀，无畸形，无污染，无腐烂。

3.1.2 棕榈油应符合GB 7102的规定。

3.1.3 麦芽糖饴（饴糖）应符合ZBX 31005的规定。

## 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	各种水果、蔬菜脆片应具有与其原料相应的色泽