410139S-2021

荥阳市一品味特产有限公司企业标准

Q/XYT 0005S-2021

夹心柿饼

2021-01-23 发布　　2021-01-23 实施

荥阳市一品味特产有限公司 发布

前　言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由荥阳市一品味特产有限公司提出并起草。

本标准起草人：车乘风、李东发。

HNQB

夹心柿饼

1 范围

本标准规定了夹心柿饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以柿饼为原料，填充{坚果及其籽类[核桃仁(生或熟)、栗子仁(熟)、桃仁(熟)、腰果(熟)、扁桃仁(熟)、花生仁(生或熟)中的一种或几种]、水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干中的一种或几种）}中的一种或几种，经包装而成的可直接食用的夹心柿饼。

根据填充辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 柿饼应符合 Q/XYT 0002S(见附录 A)的规定。

2.1.2 坚果及其籽类（核桃仁、栗子仁、桃仁、腰果、扁桃仁、花生仁）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干）应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性状	具有本品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分，g/100g	≤	38.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0(仅对夹心柿饼中添加的核桃仁、桃仁、腰果、扁桃仁、栗子仁进行检测)	GB 5009.22
		20.0（仅对夹心柿饼中添加的花生仁进行检测）	

过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.08(对夹心柿饼中添加的生核桃仁进行检测)	GB 5009.227
	0.40（对夹心柿饼中添加的生花生仁进行检测）	
	0.50(对夹心柿饼中添加的熟核桃仁、熟桃仁、熟腰果、熟扁桃仁、熟花生仁进行检测)	
酸价(以脂肪计)（KOH），mg/g ≤	3(对夹心柿饼中添加的坚果及籽类进行检测)	GB 5009.229
展青霉素，μg/kg ≤	50(对夹心柿饼中添加的山楂干进行检测)	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A：

410461S-2018

荥阳市一品味特产有限公司企业标准

Q/XYT 0002S-2018

柿饼

2018-02-08 发布　　2018-02-08 实施

荥阳市一品味特产有限公司 发布

Q/XYT 0002S-2018

前　言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由荥阳市一品味特产有限公司提出并起草。

本标准起草人：李东发、李洋。

HNQB

柿饼

1 范围

本标准规定了柿饼的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜柿子为原料，经清洗削皮、干燥、捂霜、包装制成的柿饼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜柿子应有本产品应有的形状和特征及成熟期应有的色泽，大小基本均匀一致，清洁卫生、无虫蛀、无畸形、无污染、无腐烂。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
色泽	霜饼	棕红色或红褐色，表面有颗粒状白色糖霜，色泽基本一致。	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	无霜饼	棕红色或红褐色，表面无霜或有轻微白色糖霜，色泽基本一致。	
形态		柿饼外形为扁圆状或纺垂，形状一致，果实完整，成软固体态。	
气味、滋味		气味正常，滋味甜润，无异味。	
杂质		无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分 ，g/100g	≤	38.0	GB 5009.3
总酸 ，g/100g	≤	6.0	GB/T 12456
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3　微生物指标

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注 1：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3　检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

Q/XYT 0002S-2018

编制说明

柿饼是以鲜柿子为原料，经清洗削皮、干燥、捂霜、包装制成的柿饼。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了柿饼的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

荥阳市一品味特产有限公司

H N
Q B

编制说明

夹心柿饼是以柿饼为原料，填充{坚果及其籽类[核桃仁(生或熟)、栗子仁(熟)、桃仁(熟)、腰果(熟)、扁桃仁(熟)、花生仁(生或熟)中的一种或几种]、水果干制品（葡萄干、芒果干、菠萝干、香蕉片、猕猴桃干、桃干、提子干、蔓越莓干、蓝莓干、樱桃干、黑加仑干、枸杞、山楂干、桑葚干、乌梅干中的一种或几种）}中的一种或几种，经包装而成的可直接食用的夹心柿饼。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

荥阳市一品味特产有限公司

HNQB