



410801S-2021



河南省福品多食品有限公司企业标准

Q/HFPD 0001S-2021

凉果制品

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

河南省福品多食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省福品多食品有限公司提出。

本标准由河南省福品多食品有限公司、中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所共同起草。

本标准起草人：屈彦芳、武延辉、刘珊珊。

H N
Q B

凉果制品

1 范围

本标准规定了凉果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以橘皮丝、萝卜（切丝）、冬瓜（切粒）、木瓜（切粒）中的一种为主要原料，加入白砂糖、生活饮用水、果葡糖浆、食用盐，加入或不加入焦亚硫酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、亮蓝、胭脂红中的一种或几种，经预处理、硬化或不硬化、漂洗、压干或不压干、预煮或不预煮、腌制、煮制、冷却晾干、包装而成的凉果制品。

根据原料不同分为：青丝、红丝、萝卜丝、冬瓜丁、木瓜丁。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 橘皮丝、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.2 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

2.1.3 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.13 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘

滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无异味	或同类容器)中, 在自然光下观察色泽和状态, 检查有无外来异物, 闻其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味
状态	具有产品应有的状态, 无霉变, 无正常视力可见的外来异物	

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, %	≤ 35	GB 5009. 3
总糖(以葡萄糖计), %	≤ 70	GB/T 10782
氯化钠, %	≤ 8	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0. 35	GB 5009. 34
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 28
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0. 025	GB 5009. 35
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 35
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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	10 ²	GB 4789. 3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、二氧化硫残留量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以橘皮丝、萝卜（切丝）、冬瓜（切粒）、木瓜（切粒）中的一种为主要原料，加入白砂糖、生活饮用水、果葡糖浆、食用盐，加入或不加入焦亚硫酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、亮蓝、胭脂红中的一种或几种，经预处理、硬化或不硬化、漂洗、压干或不压干、预煮或不预煮、腌制、煮制、冷却晾干、包装而成的凉果制品。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》的规定，参照 GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省福品多食品有限公司