



412053S-2021



辉县市百泉副食品加工厂企业标准

Q/HBQ 0001S-2021

山楂制品

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

辉县市百泉副食品加工厂 发布

前 言

本标准由辉县市百泉副食品加工厂提出。

本标准由辉县市百泉副食品加工厂起草。

本标准起草人：徐庆福、徐鑫。

H N
Q B

山楂制品

1 范围

本标准规定了山楂制品的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以山楂或山楂果浆为原料，辅以白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、果葡糖浆、蜂蜜中的一种或几种，添加（或不添加）桂花、橘皮、青柠、苹果、草莓中的一种或几种，经打浆或不打浆、调配混合、成型、干燥（或不干燥）、包装加工而成的山楂制品。

根据原料或加工工艺不同可分为：山楂糕、山楂片、山楂条（丁）、山楂卷。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 山楂应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 桂花、橘皮、青柠、苹果、草莓应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 山楂果浆应符合 GB/T 31121 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有气味和滋味，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	山楂糕	≤	55	GB 5009.3

	山楂片	≤	20	
	山楂条（丁）、山楂卷	≤	30	
总糖（以葡萄糖计），g/100g	山楂糕	≤	75	GB/T 10782
	山楂片	≤	80	
	山楂条（丁）、山楂卷	≤	70	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg		≤	50	GB 5009.185
*该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 4 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
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
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。					

2.5 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

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；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、总糖、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂或山楂果浆为原料，辅以白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、果葡糖浆、蜂蜜中的一种或几种，添加（或不添加）桂花、橘皮、青柠、苹果、草莓中的一种或几种，经打浆或不打浆、调配混合、成型、干燥（或不干燥）、包装加工而成的山楂制品。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》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市百泉副食品加工厂

H N
Q B