



413123S-2022



博爱县博宏食品厂企业标准

Q/BBH 0001S-2022

山楂制品

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

博爱县博宏食品厂 发布

前 言

本标准由博爱县博宏食品厂提出并起草。
本标准主要起草人：刘小枝、王环平。

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、检验规则等。

本标准适用于以山楂、山楂果浆、山楂酱为主要原料，辅以或不辅以白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、果葡糖浆、蜂蜜、葡萄糖、浓缩苹果汁、果胶、木薯淀粉、豌豆淀粉、麦芽糊精、食用盐中的一种或几种，添加或不添加铁棍山药、怀菊花、姜汁、桂花、橘皮、青柠、苹果、草莓、果酱（蓝莓、草莓、芒果、苹果、猕猴桃、葡萄）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、胭脂红、甜菜红中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（蓝莓香精、芒果香精、草莓香精、猕猴桃香精、苹果香精、葡萄香精、山楂香精、菊花香精中的一种或几种），原料经处理、熟制或不熟制、打浆或不打浆，再经调配混合（或不调配混合）、成型（或不成型）、切片（条、丁）或不切片（条、丁）、干燥（或不干燥）、卷制（或不卷制）包装加工而成的山楂制品。

根据原料和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 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 山楂应洁净、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 山楂果浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.4 山楂酱应符合SB/T 10059的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.11 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。
- 2.1.12 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.13 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.14 豌豆淀粉应符合GB/T 38572和GB 31637的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 铁棍山药应符合GB/T 20351的规定。

- 2.1.18 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。
- 2.1.19 姜汁应符合GB 7101的规定。
- 2.1.20 桂花、橘皮、青柠、苹果、草莓应洁净、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 果酱应符合 GB/T 22474的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28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	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤	0.7	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	50	GB 5009.185
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			
同一功能食品添加剂（相同色泽着色剂、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	100	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
注：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

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 其他要求

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

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以山楂、山楂果浆、山楂酱为主要原料，辅以或不辅以白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、果葡糖浆、蜂蜜、葡萄糖、浓缩苹果汁、果胶、木薯淀粉、豌豆淀粉、麦芽糊精、食用盐中的一种或几种，添加或不添加铁棍山药、怀菊花、姜汁、桂花、橘皮、青柠、苹果、草莓、果酱（蓝莓、草莓、芒果、苹果、猕猴桃、葡萄）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、胭脂红、甜菜红中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（蓝莓香精、芒果香精、草莓香精、猕猴桃香精、苹果香精、葡萄香精、山楂香精、菊花香精中的一种或几种），原料经处理、熟制或不熟制、打浆或不打浆，再经调配混合（或不调配混合）、成型（或不成型）、切片（条、丁）或不切片（条、丁）、干燥（或不干燥）、卷制（或不卷制）包装加工而成的山楂制品。

本标准的产品在 GB 2760 中的类别为 04.01.02.08 蜜饯凉果。

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 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依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

博爱县博宏食品厂