



413301S-2022



邓州市良心膳堂食品有限公司企业标准

Q/DLS 0005S-2022

夹心果干

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

邓州市良心膳堂食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由邓州市良心膳堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心安。

H N
Q B

夹心果干

1 范围

本标准规定了夹心果干的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以洗净红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、杏脯（经烘干）、山楂蜜饯（经烘干）中的一种或几种为原料，原料去核或不去核，填充核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、山楂条、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、桑葚山楂条、花生（炒熟）、莲子（炒熟）、桂圆干、阿胶糕中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、蛋白液（鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经烘干或不烘干、包装而成的可直接食用的夹心果干。

产品根据原辅不同，可分为红枣夹心果干、杏干夹心果干、菠萝干夹心果干、哈密瓜干夹心果干、山楂干夹心果干、枇杷干夹心果干、杏脯夹心果干、山楂蜜饯夹心果干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 洗净红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、桂圆干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 榛子仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 山楂条应符合 SB/T 10057 和 GB 14884 的规定。

2.1.9 黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、花生（炒熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 杏脯、山楂蜜饯、桑葚山楂条应符合 GB 14884 的规定。

2.1.14 玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.19 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.20 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.21 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.22 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 蛋白液（鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 莲子（炒熟）应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.27 阿胶糕应符合 Q/GJSGT 0008S（附录 A）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	固体	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，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，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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）	≤ 25.0	GB 5009.3
^a 酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	仅填充生核桃仁的产品	0.08
	其他	0.5
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
[*] 铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0（仅适用于填充熟制坚果的检验）	GB 5009.22
^b 展青霉素/（μg/kg）	≤ 20.0	GB 5009.185

注：^{*}铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅对核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、花生（炒熟）进行检验。

^b展青霉素仅适用于含有山楂条、山楂干、山楂蜜饯、桑葚山楂条的夹心果干。

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	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
霉菌/(CFU/g) ≤	25				GB 4789. 15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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、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



411545S-2019



国胶盛公堂药业（范县）有限公司企业标准

Q/GJSGT 0008S-2019

阿胶糕

2019-06-18 发布

2019-06-18 实施

国胶盛公堂药业（范县）有限公司 发布

Q/GJSGT 0008S-2019

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》的要求编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由国胶盛公堂药业（范县）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李庆江。

H N
Q B

阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以阿胶（经化胶、提杂浓缩）、黑芝麻、核桃仁（经粉碎）、黄酒为原料，添加冰糖或木糖醇、麦芽糊精（加水溶解）、红枣、枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蓝莓、胶原蛋白肽、山梨酸钾中的几种，经搅拌混合、熟制、冷却、成型、切片、包装制成的阿胶糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部或 Q/GJSGT 0001S《国胶盛公堂药业（范县）有限公司 阿胶》的规定。
- 2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号（关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。
- 2.1.11 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.12 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 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	块状	取 10 片产品，将其置于洁净无色透明的玻璃

Q/GJ5GT 00085-2019

色 泽	棕褐色至黑褐色	盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味，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
碳水化合物（糖），g/100g	≤ 5.0（仅适用于低糖阿胶糕）	附录 A
水分，g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加山梨酸钾的产品）	GB 5009.28

注：*总砷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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	150			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。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

Q/GJSGT 0008S-2019

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，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

附录 A:

碳水化合物的测定

《预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）问答（修订版）

（二十七）关于碳水化合物及其含量。

碳水化合物是指糖（单糖和双糖）、寡糖和多糖的总称，是提供能量的重要营养素。

食品中碳水化合物的量可按减法或加法计算获得。减法是以食品总质量为 100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分和膳食纤维的质量，称为“可利用碳水化合物”；或以食品总质量为 100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分的质量，称为“总碳水化合物”。在标签上，上述两者均以“碳水化合物”标示。加法是以淀粉和糖的总和为“碳水化合物”。

依据《预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）问答（修订版）第二十七条，试样中碳水化合物按减法计算，以食品总质量为 100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分的质量，计算公式如下：

$$X = 100 - X_1 - X_2 - X_3 - X_4$$

式中：

X——试样中总碳水化合物的含量，单位为克每百克（g/100g）；

X_1 ——试样中蛋白质的含量，单位为克每百克（g/100g），检测方法 GB 5009.5；

X_2 ——试样中脂肪的含量，单位为克每百克（g/100g），检测方法 GB 5009.6；

X_3 ——试样中水分的含量，单位为克每百克（g/100g），检测方法 GB 5009.3；

X_4 ——试样中灰分的含量，单位为克每百克（g/100g），检测方法 GB 5009.4。

计算结果保留至小数点后一位。

Q/GJSGT 0008S-2019

编制说明

本标准适用于以阿胶（经化胶、提杂浓缩）、黑芝麻、核桃仁（经粉碎）、黄酒为原料，添加冰糖或木糖醇、麦芽糊精（加水溶解）、红枣、枸杞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蓝莓、胶原蛋白肽、山梨酸钾中的几种，经搅拌混合、熟制、冷却、成型、切片、包装制成的阿胶糕。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了阿胶糕的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

国胶盛公堂药业（范县）有限公司

编制说明

本标准适用于以免洗红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、杏脯（经烘干）、山楂蜜饯（经烘干）中的一种或几种为原料，原料去核或不去核，填充核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、山楂条、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、桑葚山楂条、花生（炒熟）、莲子（炒熟）、桂圆干、阿胶糕中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、蛋白液（鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合）】，经烘干或不烘干、包装而成的可直接食用的夹心果干。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市良心膳堂食品有限公司