



410436S-2022



河南鑫牛食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

# 酵素粉复配蜜饯

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

河南鑫牛食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由河南鑫牛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓帅。

H N

Q B

# 酵素粉复配蜜饯

## 1 范围

本标准规定了酵素粉复配蜜饯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜜饯（青梅、乌梅、情人梅、蜜枣中的一种或几种）为主要原料，添加外购的果蔬酵素粉（原辅料及工艺见附录 A），添加或不添加库拉索芦荟凝胶、葡萄糖、抹茶粉、山梨酸钾中的一种或几种为辅料，经预处理、分拣、搅拌、包装加工而成的酵素粉复配蜜饯。

根据原料不同分为酵素粉青梅、酵素粉乌梅、酵素粉情人梅、酵素粉蜜枣、什锦酵素粉蜜饯。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 青梅、乌梅、情人梅、蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.2 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.5 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。

2.1.6 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
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 30	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、a仅适用于添加山梨酸钾的产品检测。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 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。

## 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 附录A

果蔬酵素粉（固体饮料）【蔬果植物酵素(柠檬、青梅、甘薯、菠萝、芦笋、橙子、油菜、空心菜、番薯叶、香蕉、菠菜、芥菜、芥蓝、小白菜、番石榴、葡萄、金桔、西兰花、苋菜、李子、丝瓜、水梨、冬瓜、苦瓜、西瓜、西红柿、豆薯、菜豆、小松菜、莲雾、甜菜梗、甜椒、木耳菜、茼蒿、南瓜、芹菜、萝卜、甜瓜、哈密瓜、西番莲、葡萄柚、荔枝、豌豆苗、火龙果、草莓、玉米、胡萝卜、甜豌豆、樱桃中的一种或几种),经清洗、切片,添加酵母、发酵乳杆菌、植物乳杆菌发酵完成后,过滤、干燥、混合、研磨成粉,添加麦芽糊精、山梨糖醇调配、过筛等工序包装而成】。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以蜜饯（青梅、乌梅、情人梅、蜜枣中的一种或几种）为主要原料，添加外购的果蔬酵素粉（原辅料及工艺见附录 A），添加或不添加库拉索芦荟凝胶、葡萄糖、抹茶粉、山梨酸钾中的一种或几种为辅料，经预处理、分拣、搅拌、包装加工而成的酵素粉复配蜜饯。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鑫牛食品有限公司

H N

Q B