



410490S-2022



河南远征食品科技有限公司企业标准

Q/HYZ 0001S-2022

杨枝甘露果馅（果酱）

2022-02-15 发布

2022-02-15 实施

河南远征食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南远征食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孔令陈、唐少宏。

H N

Q B

杨枝甘露果馅（果酱）

1 范围

本标准规定了杨枝甘露果馅（果酱）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芒果丁、芒果原浆、红西柚、椰果、白砂糖为主要原料，辅以生活饮用水、葡萄糖浆、西米、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘油、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（芒果香精、椰果香精、果味香精、杨枝甘露味香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的几种，经调配混合、煮制、灌装、包装加工而成的杨枝甘露果馅（果酱）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 芒果丁应符合 GB/T 31273 的规定。
- 2.1.2 芒果原浆应符合 NY/T 707 的规定。
- 2.1.3 红西柚、椰果应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖浆应符合 GB 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 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	具有本品应有色泽	从样品中取出适量，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，品其滋味。
性状	半固态酱状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
可溶性固形物（以20℃折光计），%	≥	25 NY/T 2637
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.07 GB 5009.278
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		
注2：a指标仅适用于添加该添加剂的产品。		

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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芒果丁、芒果原浆、红西柚、椰果、白砂糖为主要原料，辅以生活饮用水、葡萄糖浆、西米、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘油、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（芒果香精、椰果香精、果味香精、杨枝甘露味香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的几种，经调配混合、煮制、灌装、包装加工而成的杨枝甘露果馅（果酱）。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，参考 GB/T 22474《果酱》要求制订本企业标准，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。

河南远征食品科技有限公司

H N

Q B