



411657S-2022



河南小糖串食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

速冻糖葫芦

2022-06-22 发布

2022-06-22 实施

河南小糖串食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小糖串食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：师朝阳。

H N

Q B

速冻糖葫芦

1 范围

本标准规定了速冻糖葫芦的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山楂、青提、红提、草莓、桔子、圣女果、猕猴桃、火龙果、荸荠、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、金桔、李子、榴莲、百香果、海棠果、山药豆的一种或多种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、蒸制或不蒸制，添加或不添加食品馅料（自加工或外购），压制或不压制，经穿串、挂糖浆（白砂糖、冰糖、麦芽糖、葡萄糖浆一种或两种以上熬制）、粘或不粘【芝麻、椰蓉、巧克力、巧克力碎、坚果碎（花生仁、榛子仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、饼干碎中的一种或几种】、速冻、裹或不糯米纸、包装加工而成的速冻糖葫芦。

食品馅料：以芒果、榴莲、凤梨、草莓、百香果、青提、哈密瓜、红豆、绿豆、芸豆、莲子、板栗、南瓜、糯米、紫薯、红薯中一种或几种为原料，添加或不添加牛乳、发酵乳、白砂糖、稀奶油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、椰子油、食用调和油中的一种或几种）、坚果碎（花生仁、榛子仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、饼干碎、乳粉、椰蓉、巧克力、炼乳、奶酪、椰纤果果味酱、食用盐、生活饮用水中的一种或几种，经原料挑选、浸泡或不浸泡、清洗、去皮或不去皮、煮制或不煮制、打浆、熬制而成。

根据原辅料和加工工艺不同，可分为不同品种：速冻芝麻山楂糖葫芦、速冻夹馅糖葫芦、速冻纯水果糖葫芦、速冻山药糖葫芦。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山楂、青提、红提、草莓、桔子、圣女果、猕猴桃、火龙果、荸荠、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、金桔、李子、榴莲、百香果、海棠果、山药豆、芒果、板栗、南瓜、紫薯、红薯应清洁、新鲜、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 红豆、绿豆、芸豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 坚果碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.10 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.11 椰纤果果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB15203 的规定。
- 2.1.18 牛乳应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.19 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.20 糯米纸应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.21 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.22 巧克力、巧克力碎应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.23 装饰糖果应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 炼乳应符合 GB 13102 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	取适量试样，置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的气、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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 85	GB/T 10782
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
展青霉素, μg/kg	≤	50 (以山楂为主要原料的单一型产品)	GB 5009.185
		20 (添加山楂的混合型产品)	
注: *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 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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

^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 和 GB 31646 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂、青提、红提、草莓、桔子、圣女果、猕猴桃、火龙果、荸荠、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、金桔、李子、榴莲、百香果、海棠果、山药豆的一种或多种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、蒸制或不蒸制，添加或不添加食品馅料（自加工或外购），压制或不压制，经穿串、挂糖浆（白砂糖、冰糖、麦芽糖、葡萄糖浆一种或两种以上熬制）、粘或不粘【芝麻、椰蓉、巧克力、巧克力碎、坚果碎（花生仁、榛子仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、饼干碎中的一种或几种】、速冻、裹或不糯米纸、包装加工而成的速冻糖葫芦。

食品馅料：以芒果、榴莲、凤梨、草莓、百香果、青提、哈密瓜、红豆、绿豆、芸豆、莲子、板栗、南瓜、糯米、紫薯、红薯中一种或几种为原料，添加或不添加牛乳、发酵乳、白砂糖、稀奶油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、椰子油、食用调和油中的一种或几种）、坚果碎（花生仁、榛子仁、松子仁、杏仁中的一种或几种）、饼干碎、乳粉、椰蓉、巧克力、炼乳、奶酪、椰纤果果味酱、食用盐、生活饮用水中的一种或几种，经原料挑选、浸泡或不浸泡、清洗、去皮或不去皮、煮制或不煮制、打浆、熬制而成。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的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

河南小糖串食品有限公司