



411925S-2022



辉县市百泉副食品加工厂企业标准

Q/HBQ 0001S-2022

山楂制品

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

辉县市百泉副食品加工厂 发布

前 言

本标准由辉县市百泉副食品加工厂提出。

本标准由辉县市百泉副食品加工厂起草。

本标准起草人：徐庆福、徐鑫。

本标准自发布之日起替代 Q/HBQ 0001S-2021 (备案号：412053S-2021)。

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。

本标准适用于以山楂、山楂果浆为主要原料，辅以或不辅以白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、果葡糖浆、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加桂花、橘皮、青柠、苹果、草莓中的一种或几种，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、胭脂红中的一种或几种），再经调配混合（或不调配混合）、成型（或不成型）、干燥（或不干燥）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 技术要求

2.1 原料

- 2.1.1 山楂应洁净、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 山楂果浆应符合 GB/T31121 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出一包，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
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量糖结晶析出	水漱口，按照食用方法品其滋味。
-----	----------------------	-----------------

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	≤	0.8	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
*该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	10 ²	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 GB4789.1 执行。					

2.5 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 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB2761 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、总糖、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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、山楂果浆为主要原料，辅以或不辅以白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、果葡糖浆、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加桂花、橘皮、青柠、苹果、草莓中的一种或几种，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、胭脂红中的一种或几种），再经调配混合（或不调配混合）、成型（或不成型）、干燥（或不干燥）包装加工而成的山楂制品。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市百泉副食品加工厂

HBQ
QB