



412751S-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

2022-09-28 发布

2022-09-28 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。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HXS 0001S-2022（备案号：411657S-2022）。

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，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，添加或不添加柠檬酸和食用明胶熬制）或挂浆（巧克力加热融化，加入草莓碎、蓝莓碎、青提碎、榛子仁碎、葵花子仁、花生碎中一种）、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 1：以速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、新鲜蜜瓜、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、蓝莓果酱、青葡萄果酱、蜜瓜果酱、荔枝玫瑰果酱、白桃茉莉果酱、杨枝甘露果酱中二种或几种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉，经前处理、混合搅拌、熬制加工而成。

食品馅料 2：速冻榴莲、百香果味酱、速冻百香果浆、乳粉、白砂糖、巧克力、白砂糖、椰子果酱、炼乳、芋头、紫薯粉、牛乳、黄油、奶油、再制干酪、奶酪中的几种为原料，经前处理、混合搅拌、熬制加工而成。

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 原料要求

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、芋头应清洁、新鲜、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。

- 2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB15203 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.8 巧克力、巧克力碎应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.9 草莓碎、蓝莓碎、青提碎应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.10 坚果碎、榛子仁碎、花生碎、芝麻、葵花子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.12 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.13 糯米纸应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.14 速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、新鲜蜜瓜、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.15 草莓果酱、草莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、蓝莓果酱、青葡萄果酱、蜜瓜果酱、荔枝玫瑰果酱、白桃茉莉果酱、杨枝甘露果酱、椰子果酱、百香果果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.19 速冻百香果浆应符合 DBS 45/059 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 奶酪应符合 GB/T 21375 的规定。
- 2.1.24 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 牛乳应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.26 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	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
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	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。
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	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 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 50（以山楂为原料的单一型产品）	GB 5009.185
	≤ 20（添加山楂的混合型产品）	
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；		
<sup>a</sup> 仅适用于山楂为原料产品检测此项。		

### 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	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>a</sup> 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 的规定和 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。

---

H N

Q B

## 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，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，添加或不添加柠檬酸和食用明胶熬制）或挂浆（巧克力加热融化，加入草莓碎、蓝莓碎、青提碎、榛子仁碎、葵花子仁、花生碎中一种）、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 1：以速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、新鲜蜜瓜、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、蓝莓果酱、青葡萄果酱、蜜瓜果酱、荔枝玫瑰果酱、白桃茉莉果酱、杨枝甘露果酱中二种或几种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉，经前处理、混合搅拌、熬制加工而成。

食品馅料 2：速冻榴莲、百香果味酱、速冻百香果浆、乳粉、白砂糖、巧克力、白砂糖、椰子果酱、炼乳、芋头、紫薯粉、牛乳、黄油、奶油、再制干酪、奶酪中的几种为原料，经前处理、混合搅拌、熬制加工而成。

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 的规定。

河南小糖串食品有限公司