



413181S-2023



夏邑县金亿达食品厂企业标准

Q/XJYD 0001S-2023

果蔬棒（糕点）

2023-10-08 发布

2023-10-08 实施

夏邑县金亿达食品厂 发布

前 言

本标准由夏邑县金亿达食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘镇涛。

H N
Q B

果蔬棒（糕点）

1 范围

本标准规定了果蔬棒（糕点）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉、大米粉、土豆粉、绿豆粉、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、山药粉、白砂糖、红糖中的一种或几种，再添加番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、藕粉、金瓜粉、紫薯粉、草莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、香蕉粉、火龙果粉、猕猴桃粉、苹果粉中的一种或几种，加水混合、经过高温挤压成型、冷却包装而成的果蔬棒（糕点）。

根据原料不同分为：番茄味果蔬棒、菠菜味果蔬棒、南瓜味果蔬棒、藕粉味果蔬棒、金瓜味果蔬棒、紫薯味果蔬棒、草莓味果蔬棒、芹菜味果蔬棒、胡萝卜味果蔬棒、香蕉味果蔬棒、火龙果味果蔬棒、猕猴桃味果蔬棒、苹果味果蔬棒、混合果蔬味果蔬棒、混合水果味果蔬棒、混合蔬菜味果蔬棒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 大米粉、土豆粉、绿豆粉、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、藕粉、金瓜粉、紫薯粉、草莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、香蕉粉、火龙果粉、猕猴桃粉、苹果粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 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
形 态	具有产品应有的性状	取本品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目视检查形态、色泽、状态，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、和滋味，无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

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	≤ 15.0	GB 5009.3

铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*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	采集方案 ^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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 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 8957 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉、大米粉、土豆粉、绿豆粉、紫米粉、黑米粉、荞麦粉、山药粉、白砂糖、红糖中的一种或几种，再添加番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、藕粉、金瓜粉、紫薯粉、草莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、香蕉粉、火龙果粉、猕猴桃粉、苹果粉中的一种或几种，加水混合、经过高温挤压成型、冷却包装而成的果蔬棒（糕点）。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，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

夏邑县金亿达食品厂