



410681S-2023



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0012S-2023

干桂圆

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献知。

H N
Q B

干桂圆

1 范围

本标准规定了干桂圆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干桂圆为原料，经挑选，干燥，包装而成非即食干桂圆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干桂圆应干燥、无霉变、无肉眼可见杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分/(g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.3
总酸/(g/100g)	≤ 1.5	GB 12456
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计) /（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六（HCH） /（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT） /（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干桂圆为原料，经挑选，干燥，包装而成非即食干桂圆。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，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。

安阳市开天调味品有限公司

H N
Q B