



411296S-2023



河南省蜜王食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2023

山楂糕制品

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

河南省蜜王食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省蜜王食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈超。

H N

Q B

山楂糕制品

1 范围

本标准规定了山楂糕制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山楂为主要原料，添加或不添加青葡萄、草莓、猕猴桃、火龙果、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、榴莲、百香果浆、芒果、荔枝的一种或多种，去核或不去核、分切或不分切、蒸制或不蒸制、预煮或者不预煮、打浆浓缩，添加白砂糖、麦芽糊精、阿斯巴甜、甜蜜素、糖精钠、三氯蔗糖、瓜尔胶、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、单双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾中的一种或几种，添加或不添加果酱(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、柠檬果酱、桂圆红枣果酱、薄荷果酱、茉莉果酱、蔓越莓果酱、柑橘果酱、柚子果酱、树莓果酱、卡曼橘果酱、榴莲奶露果味酱、乌梅果酱、薄荷果酱、百香果果味酱、桂花米酿果味酱中的一种或几种)、饮用水、柠檬汁、乳粉、巧克力、炼乳、芋头、糯米粉、抹茶粉、可可粉、牛乳、黄油、奶油、再制干酪、奶酪、酸奶、坚果碎(花生仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、杏仁碎、夏威夷果仁碎、开心果仁碎、巴达木果仁碎、腰果仁碎、松子仁碎、夏威夷果仁碎、开心果仁碎、巴达木果仁碎、腰果仁碎、松子仁碎中的一种或几种)、食品用香精(山楂味香精、乌梅香精、玫瑰香精、薄荷香精、草莓香精、芒果香精、葡萄香精、香蕉香精、榴莲香精、蓝莓香精、树莓香精、菠萝香精中的一种或几种)、胭脂红、桑椹红、高粱红中的一种或几种，经原料混合、均质、巴氏杀菌、降温(0-4℃)、老化、凝冻、成型，挂浆或不挂浆(巧克力加热融化，加入草莓碎、蓝莓碎、青提碎、榛子仁碎、花生仁碎、葵花子仁碎、松子仁碎、杏仁碎、夏威夷果仁碎、开心果仁碎、巴达木果仁碎、腰果仁碎中一种或几种)、粘或不粘[芝麻、椰蓉、巧克力、巧克力碎、坚果碎(花生仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、杏仁碎、夏威夷果仁碎、开心果仁碎、巴达木果仁碎、腰果仁碎、葵花子仁碎中的一种或几种)、饼干碎中的一种几种]，经冻结、包装加工而成的不同口味的山楂糕制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、青葡萄、草莓、猕猴桃、火龙果、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、榴莲、百香果、芒果、荔枝应清洁、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 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.4 阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。

2.1.5 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。

2.1.6 糖精钠应符合GB 1886.18的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.8 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.9 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

- 2.1.10 饼干碎应符合GB 7100的规定。
- 2.1.11 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.18 味酱应符合GB 22474的规定。
- 2.1.19 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.20 柠檬汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合GB 19644 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 炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.24 芋头应符合NY 5221的规定。
- 2.1.25 紫薯粉、黄豆粉、糯米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.26 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.28 牛乳应符合GB 19645的规定。
- 2.1.29 黄油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.30 奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.31 再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 2.1.32 奶酪应符合GB5420的规定。
- 2.1.33 酸奶应符合GB 19302 的规定。
- 2.1.34 坚果碎、榛子仁碎、花生碎、芝麻、葵花子仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.36 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.37 桑椹红应符合GB 1886.345的规定。
- 2.1.38 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.39 草莓碎、蓝莓碎、青提碎应符合GB/T 23787的规定。
- 2.1.40 椰蓉应符合NY/T 786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	状态完整，大小一致，插杆产品的插杆应整齐、无断杆、 无多杆	在冻结状态下，取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，用目测检查色泽、性状和杂质；用口尝、鼻嗅，检查气、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	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 0.18	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 8.0	GB 5009.97
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	
展青霉素，μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； 同一功能的食品添加剂（着色剂）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 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
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 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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以山楂为主要原料，添加或不添加青葡萄、草莓、猕猴桃、火龙果、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、榴莲、百香果浆、芒果、荔枝的一种或多种，去核或不去核、分切或不分切、蒸制或不蒸制、预煮或者不预煮、打浆浓缩，添加白砂糖、麦芽糊精、阿斯巴甜、甜蜜素、糖精钠、三氯蔗糖、瓜尔胶、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、单双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾中的一种或几种，添加或不添加果酱（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、柠檬果酱、桂圆红枣果酱、薄荷果酱、茉莉果酱、蔓越莓果酱、柑橘果酱、柚子果酱、树莓果酱、卡曼橘果酱、榴莲奶露果味酱、乌梅果酱、薄荷果酱、百香果果味酱、桂花米酿果味酱中的一种或几种）、饮用水、柠檬汁、乳粉、巧克力、炼乳、芋头、糯米粉、抹茶粉、可可粉、牛乳、黄油、奶油、再制干酪、奶酪、酸奶、坚果碎（花生仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、杏仁碎、夏威夷果仁碎、开心果仁碎、巴达木果仁碎、腰果仁碎、松子仁碎、夏威夷果仁碎、开心果仁碎、巴达木果仁碎、腰果仁碎、松子仁碎中的一种或几种）、食品用香精（山楂味香精、乌梅香精、玫瑰香精、薄荷香精、草莓香精、芒果香精、葡萄香精、香蕉香精、榴莲香精、蓝莓香精、树莓香精、菠萝香精中的一种或几种）、胭脂红、桑椹红、高粱红中的一种或几种，经原料混合、均质、巴氏杀菌、降温（0-4℃）、老化、凝冻、成型，挂浆或不挂浆（巧克力加热融化，加入草莓碎、蓝莓碎、青提碎、榛子仁碎、花生仁碎、葵花子仁碎、松子仁碎、杏仁碎、夏威夷果仁碎、开心果仁碎、巴达木果仁碎、腰果仁碎中一种或几种）、粘或不粘〔芝麻、椰蓉、巧克力、巧克力碎、坚果碎（花生仁碎、榛子仁碎、松子仁碎、杏仁碎、夏威夷果仁碎、开心果仁碎、巴达木果仁碎、腰果仁碎、葵花子仁碎中的一种或几种）、饼干碎中的一种或几种〕，经冻结、包装加工而成的不同口味的山楂糕制品。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品按 GB 2760 中的分类号为 04.01.02.08.05：果糕类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省蜜王食品有限公司