



412802S-2023



郑州市治志堂生物科技有限责任公司企业标准

Q/ZZZZ 0001S-2023

# 蜂蜜柿子果酱

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

郑州市治志堂生物科技有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市治志堂生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘玉峡。

H N

Q B

# 蜂蜜柿子果酱

## 1 范围

本标准规定了蜂蜜柿子果酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以柿子为主料，加入蜂蜜、香油（芝麻油）、经熬煮、打浆（或破碎）、浓缩、包装而成的蜂蜜柿子果酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 柿子应符合 GB/T 20453 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 香油应符合 NY 68 的规定。

2.1.4 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	均匀黏稠状膏剂，无明显分层和析水，无结晶	取本品 40g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用玻璃棒或小茶匙取样品于舌面品尝其滋味
色 泽	褐色	
气、滋味	无异味，味甜，具有该品种应有的风味	
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
可溶性固形物(以20℃折光计)/(%)	$\geq$ 25	GB/T 10786
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.3	GB 5009.12

注：\*铅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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				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	100	GB 4789. 3
霉菌/ (CFU/g) ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 和GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

### 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 生产过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以柿子为主料，加入蜂蜜、香油（芝麻油）、经熬煮、打浆（或破碎）、浓缩、包装而成的蜂蜜柿子果酱。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定、参照 GB/T 22474《果酱》制订本标准，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。

郑州市治志堂生物科技有限责任公司

H N

Q B