



412539S-2024



河南小肆田园食品有限公司企业标准

Q/HXTS 0001S-2024

柿饼

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

河南小肆田园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小肆田园食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小肆田园食品有限公司。

本标准主要起草人：王志俊。

H N
Q B

柿饼

1 范围

本标准规定了柿饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜柿子为原料，经清洗、削皮、上架、熏硫（二氧化硫）或不熏硫、自然干制、揉捏、出霜、包装等工序加工而成的柿饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1新鲜柿子应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2二氧化硫应符合 GB 1886.213 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	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	表皮呈灰白色至白色	
气、滋味	具有产品特有的气、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 ≤	35.0	GB 5009.3
总酸（以柠檬酸计），g/100g ≤	6.0	GB 12456
总糖（以还原糖计），g/100g ≥	45	GB 5009.7
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg ≤	0.1	GB 5009.34
a 仅适用于使用二氧化硫的产品；		
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
注： 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

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

编制说明

本标准适用于以新鲜柿子为原料，经清洗、削皮、上架、熏硫（二氧化硫）或不熏硫、自然干制、揉捏、出霜、包装等工序加工而成的柿饼。

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，参照相关标准要求制订本企业标准，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。

河南小肆田园食品有限公司