



412968S-2024



漯河每食自由食品有限公司企业标准

Q/LMS 0001S-2024

糖葫芦

2024-11-28 发布

2024-11-28 实施

漯河每食自由食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河每食自由食品有限公司提出。

本标准由漯河每食自由食品有限公司起草。

本标准主要起草人：何春晨。

H N

Q B

糖葫芦

1 范围

本标准规定了糖葫芦的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于糖葫芦添加馅料或不添加馅料加工而成。

糖葫芦：以山楂、青提、红提、草莓、蓝莓、桔子、圣女果、猕猴桃、火龙果、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、金桔、李子、榴莲、海棠果中的一种或多种为原料，经挑选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切，添加或不添加食品馅料，压制或不压制，经穿串、速冻或不速冻、挂糖浆（白砂糖、冰糖、麦芽糖、葡萄糖浆中的一种或两种以上，添加或不添加柠檬酸和食用明胶、琼脂熬制）或挂浆（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）、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】、裹或不裹糯米纸、包装加工而成的糖葫芦。

食品馅料：以速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲、速冻百香果浆、速冻蜜瓜、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、百香果果味酱、桂花米酿果味酱、芋头、紫薯、山药、板栗、绿豆中的一种或几种为主要原料，添加乳粉、白砂糖、巧克力、炼乳、紫薯粉、黄豆粉、糯米粉、抹茶粉、可可粉、牛乳、黄油、柠檬汁、奶油、再制干酪、奶酪、酸奶、食用玉米淀粉、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、黑芝麻、白芝麻、松子仁碎中一种或几种）、饼干碎、糯米、糖渍桂花、米酒、速溶咖啡粉、鸡蛋蛋液、生产用水中的两种或几种为原料，经前处理、混合搅拌、熬制或不熬制加工而成。

根据原辅料和加工工艺不同，可分为不同品种：芝麻山楂糖葫芦、夹馅糖葫芦、纯水果糖葫芦。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、青提、红提、草莓、蓝莓、桔子、圣女果、猕猴桃、火龙果、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、金桔、李子、榴莲、海棠果、芋头、板栗、绿豆应清洁、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 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.8 巧克力、巧克力碎应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.9 草莓碎、蓝莓碎、青提碎应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.10 坚果碎、榛子仁碎、花生仁碎、芝麻、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、黑芝麻、白芝麻、腰果仁碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.12 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.13 糯米纸应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.14 速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲、速冻百香果浆、速冻蜜瓜应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.15 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、百香果果味酱、桂花米酿果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.19 速冻百香果浆应符合 DBS 45/059 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 紫薯粉、黄豆粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 牛乳应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.28 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.30 糖渍桂花应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.31 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.32 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.34 鸡蛋蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.35 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.36 琼脂应符合 GB 1886.239 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 85	GB/T 10782
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 50（以山楂为原料的单一型产品） 20（添加山楂的混合型产品）	GB 5009.185
馅料含量，g/100g	≥ 20	GB/T 23780
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a. 仅适用于山楂为原料产品检测此项。		

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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注 1: 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于糖葫芦添加馅料或不添加馅料加工而成。

糖葫芦：以山楂、青提、红提、草莓、蓝莓、桔子、圣女果、猕猴桃、火龙果、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、金桔、李子、榴莲、海棠果中的一种或多种为原料，经挑选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切，添加或不添加食品馅料，压制或不压制，经穿串、速冻或不速冻、挂糖浆（白砂糖、冰糖、麦芽糖、葡萄糖浆中的一种或两种以上，添加或不添加柠檬酸和食用明胶、琼脂熬制）或挂浆（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）、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】、裹或不裹糯米纸、包装加工而成的糖葫芦。

食品馅料：以速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲、速冻百香果浆、速冻蜜瓜、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、百香果果味酱、桂花米酿果味酱、芋头、紫薯、山药、板栗、绿豆中的一种或几种为主要原料，添加乳粉、白砂糖、巧克力、炼乳、紫薯粉、黄豆粉、糯米粉、抹茶粉、可可粉、牛乳、黄油、柠檬汁、奶油、再制干酪、奶酪、酸奶、食用玉米淀粉、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、黑芝麻、白芝麻、松子仁碎中一种或几种）、饼干碎、糯米、糖渍桂花、米酒、速溶咖啡粉、鸡蛋蛋液、生产用水中的两种或几种为原料，经前处理、混合搅拌、熬制或不熬制加工而成。

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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河每食自由食品有限公司