



411267S-2024



河南省柿霜堂农业科技有限公司企业标准

Q/HSN 0001S-2024

柿饼

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

河南省柿霜堂农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省柿霜堂农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：车乘风。

H N

Q B

柿饼

1 范围

本标准规定了柿饼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜柿子为原料，经清洗削皮、干燥、阴晾或捂霜、包装制成的柿饼。

根据工艺不同分为：霜饼、无霜饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜柿子应有本产品应有的形状和特征及成熟期应有的色泽，大小基本均匀一致，清洁卫生、无虫蛀、无畸形、无污染、无腐烂。

2.1.2 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	柿饼外形为扁圆状或纺垂，形状一致，果实完整，成软固体态	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
色 泽	霜饼		棕红色或红褐色，表面有颗粒状白色糖霜，色泽基本一致
	无霜饼		棕红色或红褐色，表面无霜，色泽基本一致
气、滋味	气味正常，滋味甜润，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
水分/(g/100g)	≤ 35.0	GB 5009.3
总酸/(g/100g)	≤ 6.0	GB 12456
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	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*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：*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

本标准适用于以鲜柿子为原料，经清洗削皮、干燥、阴晾或捂霜、包装制成的柿饼。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

河南省柿霜堂农业科技有限公司

H N

Q B