



411655S-2024



太康县绿荟农产品开发坊（个体工商户）企业标准

Q/TLN 0001S-2024

果粒酱

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

太康县绿荟农产品开发坊（个体工商户） 发布

前 言

本标准由太康县绿荟农产品开发坊（个体工商户）提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和太康县绿荟农产品开发坊（个体工商户）共同起草。

本标准起草人：张百胜、张雪艳。

H N

Q B

果粒酱

1 范围

本标准规定了果粒酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁中的一种或几种为主要原料，加入果葡糖浆、白砂糖、生活饮用水中的几种，添加或不添加库拉索芦荟凝胶（经分切）、草莓（经清洗、分切）、蓝莓（经清洗、分切）、桃（经清洗、去皮、分切）、猕猴桃（经清洗、去皮、分切）、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、熬制浓缩、冷却、灌装封口、包装加工而成的果粒酱。

根据添加原料不同分为以下几种：蓝莓果酱、草莓果酱、猕猴桃果酱、桃果酱、芦荟丁果酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.2 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 草莓、蓝莓、桃、猕猴桃应符合 NY/T 844 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
可溶性固形物（20℃, 折光计法）, %	≥ 25	GB/T 12143
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注：*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。		

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
霉菌, CFU/g	≤150				GB 4789.15
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

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，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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、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

本标准适用于以草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁、桃浓缩汁、猕猴桃浓缩汁中的一种或几种为主要原料、加入果葡糖浆、白沙糖、生活饮用水中的几种，添加或不添加库拉索芦荟凝胶（经分切）、草莓（经清洗、分切）、蓝莓（经清洗、分切）、桃（经清洗、去皮、分切）、猕猴桃（经清洗、去皮、分切）、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、熬制浓缩、冷却、灌装封口、包装加工而成的果粒酱。

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，作为组织生产、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。

本标准产品属性为果酱。

太康县绿荟农产品开发坊（个体工商户）

QHNB