



411752 S-2024



河南省柿霜堂农业科技有限公司企业标准

Q/HSN 0003S-2024

柿霜糖果

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

河南省柿霜堂农业科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

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。

HN
QB

柿霜糖果

1 范围

本标准规定了柿霜糖果的分类、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、捂霜、采霜、加水溶霜、沉淀过滤、浓缩、成型（冷却定型）、干燥、包装制成的柿霜糖果（主要成分为葡萄糖和果糖）。

或以鲜柿子（经清洗削皮）为原料，经干燥、捂霜、采霜、加水溶霜、沉淀过滤、浓缩、成型（冷却定型）、干燥、包装制成的柿霜糖果（主要成分为葡萄糖和果糖）。

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，无虫蛀，无畸形，无污染，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 鲜柿子（经清洗削皮）应符合 GB/T 20453 的规定。

2.1.3 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	扁圆形，底平，上面微隆起	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	灰白色或黄棕色	
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，味甜，并有清凉感。	
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）	≤ 15.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖和果糖计）/（g/100g）	≥ 75	GB 5009.8
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*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 ^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	100	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（/25g）	不得检出				GB 4789. 10
注： ^a 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 和 GB 17403 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

CTI 华测检测

报告编号: A2240314837101001C

211600140519
有效期2027年12月26日中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L11162检测报告
Test Report

样品名称: 柿霜糖

委托单位: 河南省柿霜堂农业科技有限公司

检验类型: 委托检验

河南华测检测技术有限公司
Centre Testing International Technology (Henan) Co., Ltd.
www.cti-cert.com

验证码: F2GW



检测报告

报告编号: A2240314837101001C

第 1 页 共 2 页

客 户 信 息	委托单位	河南省柿霜堂农业科技有限公司		
	委托单位地址	河南省郑州市荥阳市商隐路与康泰路南 300 米路东工厂内北侧 3 号楼		
	样品名称	柿霜糖	CTI 样品编号	JQ12315001
	样品商标	/	样品等级	/
	生产日期	/	样品规格	/
	样品数量	250g	样品状态	完好
	生产商	/		
	生产商地址	/		
检 测 信 息	样品接收日期	2024 年 05 月 31 日	样品检测日期	2024 年 05 月 31 日～ 2024 年 06 月 08 日
	检测项目	总糖		
	检测依据	/		
检 测 结 论	仅提供检测数据，不作结论。			
备 注	/			

技术
检测专用
11765



编制: 李书娟 审核: 杨洪雨 批准: 吴圣江

授权签字人: 吴圣江

河南华测检测技术有限公司

河南省郑州市高新技术产业开发区莲花街 352 号 5 号楼

检测报告

报告编号: A2240314837101001C

第 2 页 共 2 页

检测结果:

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	检测方法
1	总糖				
	果糖	g/100g	7.7	定量限: 0.5	GB 5009.8-2023 第一法
	葡萄糖	g/100g	75.6	定量限: 0.5	GB 5009.8-2023 第一法
	蔗糖	g/100g	未检出	定量限: 0.5	GB 5009.8-2023 第一法
	麦芽糖	g/100g	未检出	定量限: 0.5	GB 5009.8-2023 第一法
	乳糖	g/100g	未检出	定量限: 0.5	GB 5009.8-2023 第一法
	总糖	g/100g	83.3	/	GB 5009.8-2023 第一法
以下空白					

声明:

1. 报告无批准人签字、检验检测专用章及报告骑缝章,或经涂改,以及复印报告未加盖红色检验检测专用章均视作无效。
2. 未经本公司批准,不得部分复制本报告。
3. 样品信息由客户提供,本报告检测结果仅对受检样品负责。
4. 不得擅自使用检测结果进行不当宣传。
5. 如果对检测结果有异议,请于收到报告之日起7个工作日内提出,逾期不予受理。
6. 扫描报告首页二维码,或登陆官方网站 <https://mycti.cti-cert.com> 输入报告编号和报告首页验证码,即可查询报告真伪;如有疑问,请联系邮箱: fdd.checkreport@cti-cert.com。

*** 报告结束 ***

编制说明

本标准适用于以鲜柿子为原料，经清洗、削皮、干燥、捂霜、采霜、加水溶霜、沉淀过滤、浓缩、成型（冷却定型）、干燥、包装制成的柿霜糖果（主要成分为葡萄糖和果糖）。

或以鲜柿子（经清洗削皮）为原料，经干燥、捂霜、采霜、加水溶霜、沉淀过滤、浓缩、成型（冷却定型）、干燥、包装制成的柿霜糖果（主要成分为葡萄糖和果糖）。

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。

该产品总糖指标经质检部门检测，含量为 83.3g/100g（见附录 A）。

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