



411778S-2025



安阳县崔家桥泳吉食品厂企业标准

Q/AYS 0001S-2025

红薯山楂条（片）（蜜饯）

2025-06-11 发布

2025-06-11 实施

安阳县崔家桥泳吉食品厂 发布

前 言

本标准由安阳县崔家桥泳吉食品厂提出并起草。

本标准起草人：王金林。

H N
Q B

红薯山楂条（片）（蜜饯）

1 范围

本标准规定了红薯山楂条（片）（蜜饯）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂为主要原料，加入红薯，经挑选、清洗、蒸煮、去皮或去核，添加生活饮用水、麦芽糖、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、山梨酸钾、胭脂红、食品用香精中的一种或几种，搅拌、成型、烘干、切条（片）、粘裹白砂糖或不粘裹白砂糖、包装而成的红薯山楂条（片）（蜜饯）。

根据产品性状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 红薯、山楂应符合无污染、无霉变、无腐烂的规定。
- 2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.8 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有本品特有的香甜味，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
总糖（以葡萄糖计），g/100g ≤	85.0	GB/T 10782
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.7	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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	采集方案 ^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	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
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 第二法
注 a 样品的分析及处理按 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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以山楂为主要原料，加入红薯，经挑选、清洗、蒸煮、去皮或去核，添加生活饮用水、麦芽糖、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、山梨酸钾、胭脂红、食品用香精中的一种或几种，搅拌、成型、烘干、切条（片）、粘裹白砂糖或不粘裹白砂糖、包装而成的红薯山楂条（片）（蜜饯）。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 GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，制订了本企业标准，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。

安阳县崔家桥泳吉食品厂