



412579S-2025



河南果串侠食品有限公司企业标准

Q/HGCX 0001S-2025

速冻糖葫芦

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

河南果串侠食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南果串侠食品有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、河南果串侠食品有限公司共同起草。

本标准起草人：宋小锋、李正则。

H N

Q B

速冻糖葫芦

1 范围

本标准规定了速冻糖葫芦的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以鲜水果【山楂、青提、红提、草莓、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、百香果、海棠果、苹果中的一种或几种】为主要原料，经预处理（挑选、清洗、去皮、去核、分切等）或不预处理，添加或不添加外购速冻食品用馅料，再经压制或不压制、竹签穿串、挂糖浆（白砂糖、冰糖、麦芽糖、葡萄糖浆、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸和食用明胶熬制而成）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、葵花籽仁碎、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、葵花籽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、速冻、包装加工而成的速冻糖葫芦（速冻水果制品）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类。

2 术语定义

速冻糖葫芦是以鲜水果为原料经挑原料预处理或不预处理，添加或不添加食品馅料，压制或不压制，再经穿串、挂糖浆或挂浆、粘或不粘坚果碎等、裹或不裹糯米纸、速冻等工艺加工而成的速冻糖葫芦。

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 鲜水果应清洁、新鲜、卫生、无污染、无腐烂，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 外购速冻食品用馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.5 的规定。
- 3.1.6 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.7 葡萄糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.9 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.10 巧克力、巧克力碎应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.11 草莓碎、蓝莓碎、青提碎、椰蓉应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.12 榛子仁碎、花生仁碎、葵花籽仁碎、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、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。

- 3.1.14 糯米纸应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.15 竹签应清洁、卫生、无污染、无腐烂。
- 3.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
性 状	冷冻固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 55	GB 5009.3	
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≤ 85	GB/T 10782	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05		
展青霉素 ^a , μg/kg	单一型速冻山楂或苹果糖葫芦	≤ 50	GB 5009.185
	混合型速冻山楂或苹果糖葫芦	≤ 20	
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于主要原料使用山楂或苹果的产品。			

3.4 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	1	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	≤ 50				GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

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

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜水果【山楂、青提、红提、草莓、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、百香果、海棠果、苹果中的一种或几种】为主要原料，经预处理（挑选、清洗、去皮、去核、分切等）或不预处理，添加或不添加外购速冻食品用馅料，再经压制或不压制、竹签穿串、挂糖浆（白砂糖、冰糖、麦芽糖、葡萄糖浆、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸和食用明胶熬制而成）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、葵花籽仁碎、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、葵花籽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、速冻、包装加工而成的速冻糖葫芦（速冻水果制品）。

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。

河南果串侠食品有限公司

QB