



412881S-2025



河南省蜜王食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2025

速冻糖葫芦

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南省蜜王食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省蜜王食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈超。

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、检验规则等。

本标准适用于以山楂、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、海棠果的一种或多种为主要原料，添加或不添加荸荠，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、蒸制或不蒸制，添加或不添加食品馅料[以速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、速冻蜜瓜、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲、速冻百香果浆、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、蓝莓果酱、青葡萄果酱、蜜瓜果酱、荔枝玫瑰果酱、白桃茉莉果酱、杨枝甘露果酱、柠檬果酱、桂圆红枣果酱、薄荷果酱、茉莉果酱、蔓越莓果酱、柑橘果酱、柚子果酱、树莓果酱、卡曼橘果酱、榴莲奶露果味酱、百香果果味酱、百香果味酱、桂花米酿果味酱、柠檬汁、乳粉、白砂糖、巧克力、炼乳、山药豆、芋头、紫薯粉、黄豆粉、糯米粉、抹茶粉、可可粉、牛乳、黄油、奶油、再制干酪、奶酪、酸奶、食用玉米淀粉、白芸豆、桃胶、食用植物油（菜籽油、橄榄油、葵花子油、棕榈油中的一种或几种）、麦芽糊精、板栗、红豆沙、绿豆沙、坚果仁及碎（白果仁、巴西果、葵花子仁、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、葵花子仁碎、碧根果碎、白果碎、板栗碎、巴西果碎、南瓜仁碎中的一种或几种）、饼干碎、糯米、糖渍桂花、米酒、速溶咖啡粉、鸡蛋蛋液、生产用水中的两种或几种为原料，经前处理、混合搅拌、熬制或不熬制加工而成]，压制或不压制，经穿串、挂糖浆（白砂糖、冰糖、麦芽糖、葡萄糖浆中的一种或两种以上，添加或不添加柠檬酸和食用明胶熬制）或挂浆[巧克力加热融化，添加或不添加草莓碎、蓝莓碎、青提碎、坚果仁及碎（白果仁、巴西果、葵花子仁、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、葵花子仁碎、碧根果碎、白果碎、板栗碎、巴西果碎、南瓜仁碎中的一种或几种）中的一种或几种]、粘或不粘[芝麻、椰蓉、巧克力、巧克力碎、坚果仁及碎（白果仁、巴西果、葵花子仁、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、葵花子仁碎、碧根果碎、白果碎、板栗碎、巴西果碎、南瓜仁碎中的一种或几种）、饼干碎中的一种]、速冻、裹或不裹糯米纸、包装加工而成的速冻糖葫芦。

根据原辅料和加工工艺不同，可分为：速冻芝麻山楂糖葫芦、速冻夹馅糖葫芦、速冻纯水果糖葫芦。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、青提、红提、草莓、桔子、圣女果、猕猴桃、火龙果、荸荠、菠萝、香蕉、凤梨、哈密瓜、金桔、李子、榴莲、百香果、海棠果、山药豆、芋头应清洁、新鲜、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB2762、GB 2763的规定。

2.1.2 速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、速冻蜜瓜、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲、速冻百香果浆应符合NY/T 2983的规定。

- 2.1.3 椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、蓝莓果酱、青葡萄果酱、蜜瓜果酱、荔枝玫瑰果酱、白桃茉莉果酱、杨枝甘露果酱、柠檬果酱、桂圆红枣果酱、薄荷果酱、茉莉果酱、蔓越莓果酱、柑橘果酱、柚子果酱、树莓果酱、卡曼橘果酱、榴莲奶露果味酱、百香果果味酱、百香果味酱、桂花米酿果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.4 柠檬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.8 紫薯粉、黄豆粉、糯米粉、糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 牛乳应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.12 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.13 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.15 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 白芸豆应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.19 桃胶应符合关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告（2023 年第 8 号）的规定。
- 2.1.20 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 板栗应符合 GB/T 22346 的规定。
- 2.1.23 红豆沙、绿豆沙应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.24 坚果仁及碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.26 糖渍桂花应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.27 米酒应符合 QB/T 8146 的规定。
- 2.1.28 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.29 鸡蛋蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 食用明胶应符合 QB/T 4087 的规定。
- 2.1.35 草莓碎、蓝莓碎、青提碎应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.36 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.37 巧克力、巧克力碎应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.38 糯米纸应符合 GB 2713 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	具有产品应有的性状	取样品1份,置于白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,样品用开水冲调后,用温开水漱口,品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、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
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 85.0	GB/T 10782
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	50(以山楂、海棠果为原料的单一型产品)	GB 5009.185
	20(添加山楂、海棠果的混合型产品)	

注:带*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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	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

致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
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

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 其他要求

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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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、海棠果的一种或多种为主要原料，添加或不添加荸荠，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、蒸制或不蒸制，添加或不添加食品馅料[以速冻草莓、速冻芒果、速冻凤梨、速冻蓝莓、速冻青葡萄、速冻蜜瓜、速冻荔枝、速冻蜜桃、速冻榴莲、速冻百香果浆、椰子果酱、草莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、蓝莓果酱、青葡萄果酱、蜜瓜果酱、荔枝玫瑰果酱、白桃茉莉果酱、杨枝甘露果酱、柠檬果酱、桂圆红枣果酱、薄荷果酱、茉莉果酱、蔓越莓果酱、柑橘果酱、柚子果酱、树莓果酱、卡曼橘果酱、榴莲奶露果味酱、百香果果味酱、百香果味酱、桂花米酿果味酱、柠檬汁、乳粉、白砂糖、巧克力、炼乳、山药豆、芋头、紫薯粉、黄豆粉、糯米粉、抹茶粉、可可粉、牛乳、黄油、奶油、再制干酪、奶酪、酸奶、食用玉米淀粉、白芸豆、桃胶、食用植物油（菜籽油、橄榄油、葵花子油、棕榈油中的一种或几种）、麦芽糊精、板栗、红豆沙、绿豆沙、坚果仁及碎（白果仁、巴西果、葵花子仁、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、葵花子仁碎、碧根果碎、白果碎、板栗碎、巴西果碎、南瓜仁碎中的一种或几种）、饼干碎、糯米、糖渍桂花、米酒、速溶咖啡粉、鸡蛋蛋液、生产用水中的两种或几种为原料，经前处理、混合搅拌、熬制或不熬制加工而成），压制或不压制，经穿串、挂糖浆（白砂糖、冰糖、麦芽糖、葡萄糖浆中的一种或两种以上，添加或不添加柠檬酸和食用明胶熬制）或挂浆[巧克力加热融化，添加或不添加草莓碎、蓝莓碎、青提碎、坚果仁及碎（白果仁、巴西果、葵花子仁、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、葵花子仁碎、碧根果碎、白果碎、板栗碎、巴西果碎、南瓜仁碎中的一种或几种）中的一种或几种]、粘或不粘[芝麻、椰蓉、巧克力、巧克力碎、坚果仁及碎（白果仁、巴西果、葵花子仁、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、葵花子仁碎、碧根果碎、白果碎、板栗碎、巴西果碎、南瓜仁碎中的一种或几种）、饼干碎中的一种]、速冻、裹或不裹糯米纸、包装加工而成的速冻糖葫芦。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依据。

在 GB 2762 中属于 04.01.02.01 冷冻水果。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。