

ICS

备案号:

备案号: 44510031S-2020

备案日期: 2020年02月18日

Q/KH

# 广东省食品安全企业标准

Q/KH 0005S-2019

## 话化类蜜饯 果丹(棒)

2019-04-28 发布

2019-04-28 实施

广东康辉集团有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由广东康辉集团有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：郭卓钊。

本标准于2019年04月28日首次发布。

## 话化类蜜饯 果丹(棒)

### 1 范围

本标准规定了话化类蜜饯 果丹(棒)的术语与定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于第3章规定的产品，属蜜饯话化类。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.18	食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.199	食品安全国家标准 食品添加剂 天然薄荷脑
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.24	食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8956	食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29370 柠檬  
GB/T 33470 金桔  
QB/T 4567 黑糖

《中华人民共和国药典》2015版一部

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005年）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009年）第123号《食品标识管理规定》

### 3 术语与定义

下列定义和术语适用于本标准。

#### 3.1 话化类蜜饯 果丹(棒)

以柠檬果、金枣（金桔）、柚子、青梅为主要原料，配以山楂、香橼、罗汉果、甘草、陈皮、胖大海、桔梗、杏仁、白砂糖、黑糖、食用盐、柠檬酸、甜蜜素、糖精钠、甜菊糖苷，添加（或不添加）山梨酸钾、薄荷脑，经研磨、混和、制粒、烘干等工序加工而成的果丹(棒)。

### 4 产品分类

4.1 话化类蜜饯 果丹：八仙果丹、八仙果、盐金枣丹、盐金枣、华华丹、蜂蜜盐金枣、黑糖话梅丹、蜂蜜柚子丹。

4.2 话化类蜜饯 果棒：柠檬棒、话梅棒、金桔棒、罗汉果棒。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

5.1.2 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

5.1.3 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。

5.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的要求。

5.1.5 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。

5.1.6 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。

5.1.7 糖精钠：应符合 GB 1886.18 的要求。

5.1.8 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

5.1.9 薄荷脑：应符合 GB 1886.199 的要求。

5.1.10 金枣（金桔）：应符合 GB/T 33470 的要求。

5.1.11 柠檬果：应符合 GB/T 29370 的要求。

5.1.12 山楂、香橼、罗汉果、甘草、胖大海、桔梗、杏仁：应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

5.1.13 柚子、青梅、陈皮及以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 及相应食品标准和有关规定。

#### 5.2 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	
	话化类蜜饯 果丹	话化类蜜饯 果棒
色泽	呈棕褐色或棕红色	呈棕褐色或棕红色
滋味、气味	酸甜适口，有本产品特有的气味及滋味，入口有凉爽感，无异味	酸甜适口，有本产品特有的气味及滋味，入口有凉爽感，无异味
组织状态	呈粒状，肉质坚实，无霉变，无肉眼可见杂质	呈条块状，肉质坚实，无霉变，无肉眼可见杂质

#### 5.3 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
-----	-----



水分, %	≤	20.0
总糖(以葡萄糖计), %	≤	60.0
食盐(以NaCl计), %	≤	15.0
总酸(以柠檬酸计), %	≥	2.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0
展青霉素, μg/kg (仅限含山楂的蜜饯产品)	≤	50

#### 5.4 微生物指标

微生物指标应符合表3、表4的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌, CFU/g ≤	40			

注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1、GB/T 4789.24执行。

表4 致病菌限量

致病菌限量	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—

注1: 样品采样及处理按GB 4789.1执行。  
注2: 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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 5.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

#### 5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956、GB 14881的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 感官要求

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中, 在自然光线下观察色泽和状态, 检查有无异物, 闻其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。

#### 7.2 理化指标

##### 7.2.1 总糖

按GB 5009.8规定执行。

##### 7.2.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

##### 7.2.3 食盐

按GB 5009.44规定执行。

##### 7.2.4 总酸

按GB/T 12456规定执行。

##### 7.2.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

## 7.2.6 展青霉素

按GB 5009.185规定执行。

## 7.3 微生物指标

### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定执行。

### 7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定执行。

### 7.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

### 7.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定执行。

## 7.4 净含量

按JJF1070规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 8.2 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg，分成2份，1份为检验用，1份备查。

### 8.3 原、辅料入库检验

产品原、辅材料购进必须经本厂检测部或送上级有关检测部门检验合格才能验收入库使用。

### 8.4 出厂检验

8.4.1 每批产品经生产企业检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证后方可出厂。

8.4.2 产品出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、总糖、水分、净含量。

### 8.5 型式检验

8.5.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设各时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

8.5.2 检验项目按本标准中规定的第5.2条~5.6条及标签。

### 8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.6.2 检验结果中微生物指标不符合标准要求时，不得复检，判为不合格品。除微生物指标外，其他项目检验结果不符合标准要求时，可以在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 9 包装、标签和标志、运输、贮存

### 9.1 包装

9.1.1 直接接触产品的包装材料采用塑料复合膜包装应符合 GB 9683 的要求，采用塑料瓶或杯包装应符合 GB 4806.7 的要求，并可根据市场发展需要，发展新的包装材料，新的包装材料应符合相应标准的要求。

9.1.2 最小食用包装应封口严密，不得泄漏。

9.1.3 外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

## 9.2 标签和标志

9.2.1 包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

9.2.2 销售包装标签应符合有关法律、法规和规章的规定，也应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令(2009年)第123号《食品标识管理规定》。

9.2.3 产品外包装标签应标明产品名称、净含量、配料表、生产执行标准、保质期、生产日期、产地、生产商、生产商地址及联系电话。

9.2.4 预包装营养标签应符合 GB 28050 的规定。

## 9.3 运输

产品运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

## 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、清洁、通风、无腐蚀性物质侵蚀的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处贮存。

9.4.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于10cm。

9.4.3 产品按照上述运输与贮存规定，在包装完整的情况下，保质期内产品质量应符合本标准规定。自包装之日起，保质期不超过24个月。

---