



412666S-2017



河南省康福源中药生物科技有限公司企业标准

Q/HKZ 0001S-2017

山楂糕

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

河南省康福源中药生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省康福源中药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱国战、尹雪利。

H N

Q B

山楂糕

1 范围

本标准规定了山楂糕的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用以山楂、麦芽、橘皮为原料，经挑选、清洗、干燥、粉碎、灭菌、与蜂蜜和白砂糖经过混合、搅拌成型、包装等加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 山楂、麦芽、橘皮应符合《中华人民共和国药典》一部（2015版）的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 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

项 目	指 标	检测方法
性 状	圆形	样品中取出 1 袋，将本品倒入白瓷盘中，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	棕色或红棕色	
气 味	具有产品应有的气味、无异味	
滋 味	味酸甜、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	50	GB 5009.185
-------------------------------	--------	----	-------------

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) * \leq	30				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; *霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 14884。					

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 其它要求

食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。

型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

山楂糕是以山楂、麦芽、橘皮为原料，经挑选、清洗、干燥、粉碎、灭菌、与蜂蜜和白砂糖经过混合、搅拌成型、包装等加工而成。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》原辅料要求，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。

本标准规定了山楂糕的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 14884。

河南省康福源中药生物科技有限公司

2017年10月16日