



413289S-2018



河南豫道实业有限公司企业标准

Q/HYD 0001S-2018

地瓜干（果脯）

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南豫道实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南豫道实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王玉中。

H N

Q B

地瓜干（果脯）

1 范围

本标准规定了地瓜干（果脯）的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）、紫薯为主要原料，经去皮、分切、漂洗，添加白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、蜂蜜、芝麻、橘皮、食用盐、食用玉米淀粉、卡拉胶、柠檬酸、柠檬酸钠、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的多种后，经蒸煮、打浆（或不打浆）、熬浆（或不熬浆）、成型、糖渍（或不糖渍）、烘烤、包装而制成的地瓜干（果脯）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 紫薯应成熟、无变质、无虫蛀、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.10 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.16 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.19 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.21 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	呈条状、块状、菱形状、片状	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g ≤	5.0	GB 5009.3
总糖 (以葡萄糖计), g/100g ≤	70.0	GB/T 10782
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
二氧化硫残留量, g/kg ≤	0.35	GB 5009.35
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg ≤	0.25	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	0.25	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg ≤	0.25	GB 5009.278

注：该项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	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 ≤	50				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 和 GB/T 4789.24 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 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）、紫薯为主要原料，经去皮、分切、漂洗，添加白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、蜂蜜、芝麻、橘皮、食用盐、食用玉米淀粉、卡拉胶、柠檬酸、柠檬酸钠、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的多种后，经蒸煮、打浆（或不打浆）、熬浆（或不熬浆）、成型、糖渍（或不糖渍）、烘烤、包装而制成的地瓜干（果脯）。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 NY/T 708《甘薯干》和 GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫道实业有限公司

H N

Q B