



413744S-2018



河南豫道实业有限公司企业标准

Q/HYD 0001S-2018

地瓜干（果脯）

2018-12-18 发布

2018-12-18 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYD 0001S-2018(备案号：413289S-2018，2018-10-22 发布实施)。

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 ≤	25.0	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。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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
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