



412565S-2018



河南姜生堂生物科技有限公司企业标准

Q/JST 0007S-2018

---

# 姜果冻

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

河南姜生堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南姜生堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范毅、李聘聘、魏悦、李晓、于立芹、陈飞、张丽先、李红伟

H N

Q B

# 姜果冻

## 1 范围

本标准规定了姜果冻的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生姜、水、食糖（红糖、白砂糖）为主要原料，辅以卡拉胶、明胶、黑凉粉、龟苓膏粉，添加或不添加红枣、枸杞，经熬煮、溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工艺加工制成的姜果冻。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生姜应符合 GB/T 30383 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.4 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.8 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.9 黑凉粉应符合 DBS45/013 的规定。
- 2.1.10 龟苓膏粉应符合 DBS45/025 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
色泽	具有该品种应有的色泽，无异常色泽	将内容物倒入白瓷盘中，在明亮的自然光处肉眼观察其性状、色泽及杂质，鉴别气味，品尝滋味
气味、滋味	味甜，同时具有该品种应有的滋味、气味，无异味	
性状	呈半流体凝胶状，能够用吸管和嘴直接吸食，脱离包装后呈不定形状	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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	
可溶性固形物，%	≥	5.0	GB/T 10786
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

\*铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.24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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

按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》执行。

### 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

应符合 GB 19299、GB 2760、GB 2762 和 GB 2763 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

姜果冻是以生姜、水、食糖（红糖、白砂糖）为主要原料，辅以卡拉胶、明胶、黑凉粉、龟苓膏粉，添加或不添加红枣、枸杞，经熬煮、溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB 19299《食品安全国家标准 果冻》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南姜生堂生物科技有限公司

H N

Q B