



412637S-2018



荥阳市一品味特产有限公司企业标准

Q/XYT 0003S-2018

---

# 柿霜糖果

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

---

荥阳市一品味特产有限公司 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》编写。

本标准由荥阳市一品味特产有限公司提出并起草。

本标准起草人：李东发、李洋、李玉静。

H N

Q B

# 柿霜糖果

## 1. 范围

本标准规定了柿霜糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜柿子为原料，经清洗、削皮、干燥、捂霜、采霜、加水溶霜、沉淀过滤、浓缩、成型、干燥、包装制成的柿霜糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜柿子应具有其应有的形状和特征及成熟期应有的色泽，大小基本均匀一致，无虫蛀，无畸形，无污染，无腐烂，并符合 GB/T 20453 的规定。

2.1.2 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	扁圆形，底平，上面微隆起	从样品中取出一份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	灰白色	
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，味甜，并有清凉感	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

柿霜糖果是以鲜柿子为原料，经清洗、削皮、干燥、捂霜、采霜、加水溶霜、沉淀过滤、浓缩、成型、干燥、包装制成的。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 17399 《食品安全国家标准 糖果》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了柿霜糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

荥阳市一品味特产有限公司

H N

Q B