



412352S-2018



卢氏县惠农桑蚕专业合作社企业标准

Q/LHNS 0002S-2018

---

# 桑椹干果

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

---

卢氏县惠农桑蚕专业合作社 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由卢氏县惠农桑蚕专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：田继武、陈黎、刘秋宁、郭中华、张长生。

H N

Q B

# 桑椹干果

## 1 范围

本标准规定了桑椹干果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桑椹为主要原料，经清洗、挑选、热风干燥或速冻干燥、包装等工序加工而制成的干果制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 桑椹应符合 GB/T 29572 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	具有本品固有的色泽，色泽较均匀	取适量的产品，将其置于洁净白瓷盘中，在正常自然光线下用肉眼检验其色泽、组织形态及有无外来杂质；并嗅其气味，用温开水漱口并品其滋味。
组织形态	形态完整，大小较均匀，果肉组织紧密，质地较柔软，不发粘，无霉变，无虫蛀	
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，味甜清香，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	
水分/(g/100g)	≤	25.0	GB 5009.3
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	≤	3.5	GB/T 12456
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.11
铅 <sup>a</sup> (以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
a 铅的指标食品安全国家标准 GB 2762。			

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/ (/25g)	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 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药 残留限量的使用应符合 GB2763 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、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以桑椹为主要原料，经清洗、挑选、热风干燥或速冻干燥、包装等工序加工而制成的干果制品。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 16325《干果食品卫生标准》制定本标准。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了桑椹干果的要求、试验方法、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 中的规定。

H N

卢氏县惠农桑蚕专业合作社

Q B