



412377S-2018



郑州航空港区优尼科红枣专业合作社企业标准

Q/ZYNK 0002S-2018

山楂制品

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

郑州航空港区优尼科红枣专业合作社 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》的规定编写。

本标准由郑州航空港区优尼科红山楂专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：平君杰。

H N

Q B

山楂制品

1 范围

本标准规定了山楂制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜山楂为原料，经挑选、清洗、去核（分切或不分切）烘干、包装而成的可直接食用的山楂制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山楂应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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
	山楂圈	山楂干	山楂条	
性 状	片状	山楂状	条状	从样品中取1袋，将本品倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	皮质呈暗红色，肉质呈黄色或棕黄色			
色 泽	具有山楂特有的香气、酸甜味、无异味			
气、滋味	无肉眼可见外来杂质			
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	
	山楂圈	山楂干	山楂条		
水分, g/100g	≤	14	20	14	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
总酸(以苹果酸计), g/100g	≤	6.0			GB/T 12456
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	50			GB 5009.185

注：*该项目指标严于食品安全国家标准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 ^a 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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜山楂为原料，经挑选、清洗、去核（分切或不分切）烘干、包装而成的可直接食用的山楂制品。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》、NY/T 1041 《绿色食品 干果》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。

本标准规定了山楂制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州航空港区优尼科红山楂专业合作社

H N

Q B