



410452S-2019



河南省果然风情果业股份有限公司企业标准

Q/HGF 0001S-2019

复配猕猴桃果片

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

河南省果然风情果业股份有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省果然风情果业股份有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准起草人：赵占宝、谭海娟。

H N

Q B

复配猕猴桃果片

1 范围

本标准规定了复配猕猴桃果片的分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以猕猴桃浓缩浆（占比 60%）、苹果浓缩浆、白砂糖、麦芽糖为主要原料，辅以食用玉米淀粉、大豆油、大豆磷脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、山梨酸钾，加入干芝麻、碎花生仁、红枣浆、干桂花、重瓣红玫瑰中的一种，经调配、摊片、干燥（50~70℃，15~20h）、切片、杀菌、包装而成的口味不同的果片食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猕猴桃浓缩浆、苹果浓缩浆应符合 Q/HGF 0002S 的规定，见附录 A。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 干桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.12 碎花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.13 干芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 红枣浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.16 重瓣红玫瑰应符合卫生部[2010]3号公告的规定。

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	片 状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	黄褐色或深黄褐色，有光泽	
气、滋味	具有原料物质特有的气、滋味，酸甜适口，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	≤ 20	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 80	GB/T 10782
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 ^a 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

霉菌, CFU/g	≤	50				GB 4789. 15
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	
* 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8956 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、霉菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



410219S-2018



河南省果然风情果业股份有限公司企业标准

Q/HGF 0002S-2018

水果浆

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

河南省果然风情果业股份有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省果然风情果业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵占宝、谭海娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGF 0002S-2017（备案号：411502S-2017）。

H N

Q B

水果浆

1 范围

本标准规定了水果浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜苹果、猕猴桃、梨、山楂为原料，经拣选、破碎、预热、打浆、离心、浓缩或不浓缩、均质、杀菌、灌装、包装而成的水果浆，仅作为食品原料销售。

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 苹果应符合 GB/T 10651、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.3 猕猴桃应符合 NY/T425、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.4 山楂应符合 SB/T10092、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.5 鲜梨应符合 GB/T10650、GB2761、GB2762、GB2763 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	试验方法	
性 状	苹果原浆	浆状液体	从样品中取出苹果原浆、猕猴桃原浆、梨原浆、山楂原浆、浓缩苹果浆、浓缩猕猴桃浆、浓缩梨浆、浓缩山楂浆，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	猕猴桃原浆	浆状液体	
	梨原浆	浆状液体	
	山楂原浆	浆状液体	
	浓缩苹果浆	浓稠液体	
	浓缩猕猴桃浆	浓稠液体	
	浓缩梨浆	浓稠液体	
	浓缩山楂浆	浓稠液体	
色 泽	苹果原浆	乳白色	
	猕猴桃原浆	淡黄绿色	
	梨原浆	乳白色	
	山楂原浆	淡黄色	
	浓缩苹果浆	淡黄色	

Q/HGF 0002S-2018

	浓缩猕猴桃浆	黄绿色或淡黄色
	浓缩梨浆	淡黄色
	浓缩山楂浆	砖红色
气、滋味	苹果原浆	具有苹果固有的气、滋味, 无异味
	猕猴桃原浆	具有猕猴桃固有的气、滋味, 无异味
	梨原浆	具有梨固有的气、滋味, 无异味
	山楂原浆	具有山楂固有的气、滋味, 无异味
	浓缩苹果浆	具有苹果固有的气、滋味, 无异味
	浓缩猕猴桃浆	具有猕猴桃固有的气、滋味, 无异味
	浓缩梨浆	具有梨固有的气、滋味, 无异味
	浓缩山楂浆	具有山楂固有的气、滋味, 无异味
杂质		无肉眼可见外来杂质, 允许有少量原料物

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 (20℃, 折光计法), %	苹果原浆	≥ 10	GB/T 12143
	浓缩苹果浆	≥ 26	
	猕猴桃原浆	≥ 9	
	浓缩猕猴桃浆	≥ 26	
	梨原浆	≥ 9	
	浓缩梨浆	≥ 18	
	山楂原浆	≥ 8	
	浓缩山楂浆	≥ 26	
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	猕猴桃原浆	≥ 0.5	GB/T 12456
	浓缩猕猴桃浆	≥ 1.5	
	梨原浆	≥ 0.3	
	浓缩梨浆	≥ 0.4	
总酸 (以苹果酸计), g/100g	苹果原浆	≥ 0.15	
	浓缩苹果浆	≥ 0.45	
	山楂原浆	≥ 1.0	
	浓缩山楂浆	≥ 0.8	
pH 值		2.5-4.5	GB/T 10786
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	原浆	≤ 0.04	GB 5009.12
	浓缩浆	≤ 0.4	

Q/HGF 0002S-2018

展青霉素 ^a , µg/kg	≤	50	GB 5009.185
注: a 仅适用于山楂原浆、浓缩山楂浆、苹果原浆、浓缩苹果浆。 *该项目限值严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。			

2.4 微生物指标

原浆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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌和酵母, CFU/g	≤	10			GB 4789.15

*样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

浓缩浆微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌和酵母, CFU/g	≤	10 ²			GB 4789.15

*样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB14881 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

Q/HGF 0002S-2018

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复配猕猴桃果片是以猕猴桃浓缩浆（占比 60%）、苹果浓缩浆、白砂糖、麦芽糖为主要原料，辅以食用玉米淀粉、大豆油、大豆磷脂、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、山梨酸钾，加入干芝麻、碎花生仁、红枣浆、干桂花、重瓣红玫瑰中的一种，经调配、摊片、干燥（50~70℃，15~20h）、切片、杀菌、包装而成的口味不同的果片食品。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/T 10782 《蜜饯通则》、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南省果然风情果业股份有限公司