



412762S-2025



安阳县崔家桥泳吉食品厂企业标准

Q/AYS 0001S-2025

红薯山楂条（片）（蜜饯）

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

安阳县崔家桥泳吉食品厂 发布

前 言

本标准由安阳县崔家桥泳吉食品厂提出并起草。

本标准起草人：王金林。

本标准自发布实施日期起替代 Q/AYS 0001S-2025，备案号 412341S-2025。

H N

Q B

红薯山楂条（片）（蜜饯）

1 范围

本标准规定了红薯山楂条（片）（蜜饯）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂或山楂泥为主要原料，加入红薯，山楂和红薯经挑选、清洗、蒸煮、去皮或去核，添加生活饮用水、麦芽糖、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、山梨酸钾、胭脂红、食品用香精、明胶中的一种或几种，搅拌、成型、烘干、切条（片）、粘裹白砂糖或不粘裹白砂糖、包装而成的红薯山楂条（片）（蜜饯）。

根据产品性状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯、山楂应符合无污染、无霉变、无腐烂的规定。

2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.7 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.8 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.15 山楂泥应符合 GB/T 22474 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有本品特有的香甜味，无异味	
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
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 85.0	GB/T 10782
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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

注 a 样品的分析及处理按 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 规定。

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 2760、GB 2761、GB 2762、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以山楂或山楂泥为主要原料，加入红薯，山楂和红薯经挑选、清洗、蒸煮、去皮或去核，添加生活饮用水、麦芽糖、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、黄原胶、山梨酸钾、胭脂红、食品用香精、明胶中的一种或几种，搅拌、成型、烘干、切条（片）、粘裹白砂糖或不粘裹白砂糖、包装而成的红薯山楂条（片）（蜜饯）。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 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，制订了本企业标准，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 GB 2762 的规定。

安阳县崔家桥泳吉食品厂