

备案号：QB64/0384S-2022

# Q/RFGQ

## 宁夏润丰枸杞生物制品有限公司企业标准

Q/RFGQ 0011S—2022

---

### 果蔬压片糖果

2022 - 08-09 发布

2022 - 08-09 实施

宁夏润丰枸杞生物制品有限公司 发布

## 前 言

本文件的卫生指标是参照GB17399-2016《食品安全国家标准 糖果》和GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本文件是按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件代替Q/RFGQ 0011S-2017《果蔬压片糖果》。

本文件由宁夏润丰枸杞生物制品有限公司提出。

本文件由宁夏润丰枸杞生物制品有限公司负责起草。

本文件主要起草人:齐晓民。

本文件有效期五年。

# 果蔬压片糖果

## 1 范围

本标准规定了果蔬压片糖果的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞、黑枸杞、大枣、枸杞叶、核桃、葡萄籽等各种水果、蔬菜为原料，经前处理、冷冻干燥、低温粉碎、配料混合（或不混合）、压片等工序而成的各种果蔬压片糖果。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

根据配料不同，产品分为以下几类：

- a) 黑枸杞压片糖果；
- b) 红枸杞压片糖果；
- c) 红枣压片糖果；
- d) 枸杞芽压片糖果；
- e) 核桃压片糖果；
- f) 葡萄籽压片糖果。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

枸杞、黑枸杞、大枣、枸杞叶、核桃、葡萄籽等各种水果、蔬菜应符合食品安全相关规定和要求。

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

| 项 目   | 指 标                              |
|-------|----------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽，色泽正常                  |
| 滋味及气味 | 具有该产品应有的滋味与气味，无异常                |
| 外观形状  | 紧密片状，硬度适中，块形完整，大小一致，无缺角、裂缝，无明显变形 |

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

| 项 目                | 指 标  |
|--------------------|------|
| 水分/（g/100g）        | ≤8.0 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）  | ≤0.4 |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤0.4 |

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

| 项 目                     | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU /g 表示） |   |                 |                 |
|-------------------------|--|---|-----------------|-----------------|
|                         | n  | c | m               | M               |
| 菌落总数                    | 5  | 2 | 10 <sup>1</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群                    | 5  | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| 沙门氏菌                    | 5  | 0 | 0/25g           | —               |
| 金黄色葡萄球菌                 | 5  | 2 | 10              | 100             |
| a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行 |  |   |                 |                 |

### 5 食品添加剂

5.1.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.1.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 中的有关规定。

### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881中的规定。

## 7 试验方法

7.1 感官指标：取本品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝方法进行。

### 7.2 理化指标测定

7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。

7.2.2 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。

7.2.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法测定。

### 7.3 微生物指标测定

7.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。

7.3.2 大肠菌群按 GB 4789 规定执行。

7.3.3 致病菌检验按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定执行。

## 8 检验规则

8.1 以同一班次、同一配料生产的产品为一批，每批产品随机抽取样品 500g 进行检验。每批产品经检验合格后，附有合格证方可出厂。

8.2 产品检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出要求时。

8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 9 标志、包装、运输与贮存

### 9.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 9.3 运输

在运输中应避免日晒雨淋，防止重压，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 9.4 贮存

应存放在清洁、通风、阴凉、干燥仓库中，避免重压。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。产品码放应离地面 20cm 以上，离墙壁 10cm 以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。