

备案号：QB64/0526S-2022

Q/NGQC

宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司企业标准

Q/NGQC 0009S-2022

## 巧克力枸杞

2022-11-17发布

2022-11-17实施

宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司

发布

## 前 言

本标准的安全要求是按照GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2020《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。

本标准由宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司提出。

本标准由宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：黄伟。

本标准有效期五年。

# 巧克力枸杞

## 1 范围

本标准规定了巧克力枸杞的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞、巧克力为原料，添加或不添加非可可植物脂肪、食糖、乳制品、食品添加剂等辅料，经粉碎、筛选、清理、浸泡、干燥、摊凉、巧克力挂浆、包装加工而成的巧克力枸杞。

## 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/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 5009.12 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/T 20706 可可粉

GB/T 20706 可可脂

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 18672 枸杞

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 要求。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

3.1.3 巧克力等应符合食品安全相关要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有巧克力枸杞应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有巧克力枸杞应有的巧克力风味和酸甜适口的滋味和气味，无异味
组织形态	颗粒状，无粘连
杂 质	无正常视力可见外来杂质

### 3.3 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
水 分/ (%)	≤25
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.4

### 3.4 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/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相关标准要求。

4.2 食品添加剂的使用品种和用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官指标的检验

随机取一定数量的样品放在白色瓷盘中，在自然光线条件下用肉眼观察其色泽、形态，鼻闻其气味，口尝其滋味。

- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.5 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.6 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。
- 6.7 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

以同一班次加工的产品为一批，在每批产品中随机抽取12个最小包装（总量不少于1000克）样品进行检验；每批产品出厂前须经厂质检部检验合格，并出具产品出厂合格证方可出厂。

### 7.2 出厂检验

出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3 型式检验

型式检验每6个月进行一次，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) 监督检验机构提出进行型式检验要求时。

### 7.4 判定

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。微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 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号的规定和要求。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得小于总净重。

### 8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输；

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥的车库内。不得与有毒及异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，产品保质期为12个月。

---