

备案号：QB64/0315S-2023

Q/YHFZ

宁夏饮和食品发展有限公司企业标准

Q/YHFZ 0009S—2023

枸杞果糕

2023 - 07-03 发布

2023 - 07 -03 实施

宁夏饮和食品发展有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由宁夏饮和食品发展有限公司提出。

本文件由宁夏饮和食品发展有限公司负责起草。

本文件主要起草人：王林兰、赵成章。

本文件有效期五年。

枸杞果糕

1 范围

本文件规定了枸杞果糕的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以白砂糖、淀粉糖浆为主要原料，加入枸杞浆（鲜枸杞或干枸杞复水后制得），经凝胶剂熬煮、浇模、冷却、成型、干燥、包装等工序制成的枸杞果糕。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

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 食品生产通用生产规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 17399 食品安全国家标准 糖果

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

SB/T 10021 糖果 凝胶糖果

国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

3.1.2 淀粉糖浆应符合 GB 15203 要求。

3.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 要求。

3.1.4 鲜枸杞应成熟适度，无污染、无腐烂变质，并应符合相关标准要求。

3.1.5 其他原辅料应符合相关标准要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有枸杞果糕应有的色泽
组织形态	块形较完整，大小基本一致，略有弹性，无明显变形，无正常视力可见外来异物
滋味、气味	具有枸杞果糕应有的滋味和气味，无异味

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100g)	≤18.0
还原糖（以葡萄糖计）/(g/100g)	≥10.0

3.4 食品安全指标

按GB 17399规定执行。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官要求、干燥失重按 SB/T 10021 规定方法检验。
6.2 还原糖按 GB 5009.7 规定的第一法测定。
6.3 食品安全指标按 GB 17399 中规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一班次生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽样 500g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。
7.2 检验分出厂检验和型式检验。
7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官要求、菌落总数、大肠菌群。
7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时应随时进行：
a) 新产品投产时；
b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
c) 停产半年以上，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) 国家监管部门提出要求时。

7.3 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。

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 内包装用符合食品卫生要求的包装材料。包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令(2023)第70号。

8.2.2 外包装用纸箱装,每箱总重量不得少于总净重。

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

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有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。

在上述条件下保质期为12个月。
