

备案号：QB4/0501S-2023

Q/NHST

宁夏华膳堂生物科技有限公司企业标准

Q/NHST 0001S—2023

果糕（水果条）

2023 - 09 - 26 发布

2023 - 09 - 26 实施

宁夏华膳堂生物科技有限公司

发布

前 言

本标准的卫生指标是参照 GB 14884 《食品安全国家标准 蜜饯》和 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准代替 Q/NHST 0001S-2022 《果糕（水果条）》，与Q/NHST 0001S-2022相比，主要变化如下：

- 修改了标准适用范围；
- 修改了产品分类；
- 修改了原料要求；
- 删除了保质期要求。

本标准由宁夏华膳堂生物科技有限公司提出。

本标准由宁夏华膳堂生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：赫晓梅、刘慧芳。

本标准有效期五年。

果 糕（水果条）

1 范围

本标准规定了果糕（水果条）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。

本标准适用于以水果或蔬菜制成的酱（浆）或汁、传统上即是食品又是中药材的物质制成的粉状或酱状为原料，配以淀粉糖浆、食糖、食用胶，加或不加营养强化剂、木糖醇等辅料后，经熬煮、成型、烘制、包装而成的具有软糯口感、微有咀嚼性的果糕类产品。

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/T 4789.24 食品微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

3.1 按食用胶不同分为以下几类（包含但不限于）：

- a) 卡拉胶类；
- b) 琼脂类；
- c) 果胶类
- d) 其他食用胶类。

3.2 按形状分为以下几类（包含但不限于）：

- a) 条状；

- b) 片状；
- c) 粒状；
- d) 其他形状。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水果、蔬菜、传统上即是食品又是中药材的物质应符合相关标准的规定要求。
- 4.1.2 淀粉糖浆应符合相关标准的规定要求。
- 4.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 食用胶应符合相关标准的规定要求。
- 4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其他辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本品种应有的色泽，色泽正常
组织形态	具有本品种应有的形态，形态基本一致，具有较好的弹性和咀嚼性，无肉眼可见外来杂质，允许有果肉、果粒或果籽等食用性物出现。
滋味及气味	具有本品种应有的滋味与气味，无异味

4.3 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，%	≤40.0
总糖（以葡萄糖计），%	≤70.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5
铜（以 Cu 计），mg/kg	≤10.0
二氧化硫残留量，g/kg	≤0.35

4.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤1000
大肠菌群, MPN/100g	≤90
霉菌, CFU/g	≤50
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

5 食品营养强化剂、食品添加剂

- 5.1 食品营养强化剂和食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。
- 5.3 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用目测、鼻嗅、口尝方法检验。
- 7.2 水分按照 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 7.3 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 7.4 总砷按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 7.5 总糖按照 GB/T 10782 规定的方法测定。
- 7.6 微生物指标按 GB/T 4789.24 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一天以同批原料同一配方生产的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

在每批产品中随机抽取500g样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

8.3 检验分类

- 8.3.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。
- 8.3.2 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：
- e) 新产品投产时；
 - f) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

- g) 产品长期停产后，恢复生产时；
- h) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- i) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

检验如有不合格的项目，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合国家相关食品卫生要求的材料包装，定量包装应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

9.2.2 外包装为纸箱包装，每箱总重量不得低于总净重。

9.3 运输

9.3.1 运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.3.2 运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

9.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙20cm以上。
