

Q/DZC

大理至真至纯食品科技有限公司企业标准

Q/DZC 0001S—2022

冰糖葫芦

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0054 S- 2022
备案日期: 2022 年 12 月 20 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期:

2022 - 12 - 20 发布

2022 - 12 - 21 实施

大理至真至纯食品科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的冰糖葫芦是以山楂、海棠果、葡萄、金桔、圣女果、杨梅、草莓其中一种为原料经分拣、清洗、去核（或不去核）、穿串（或不穿串），浸渍于经熬煮的白砂糖、多晶体冰糖、食用葡萄糖、芝麻（加或不加）的糖溶液中，取出后包裹糯米纸经冷却、冷冻、包装等工艺制成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《蜜饯生产许可证审查细则(2006 版)》及产品实际制定。

本标准由大理至真至纯食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪正云。

企业标准

S

年

冰糖葫芦

1 范围

本标准规定了冰糖葫芦的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。
本标准适用于以山楂、海棠果、葡萄、金桔、圣女果、杨梅、草莓其中一种为原料经分拣、清洗、去核（或不去核）、穿串（或不穿串），浸渍于经熬煮的白砂糖、多晶体冰糖、食用葡萄糖、芝麻（加或不加）的糖溶液中，取出后包裹糯米纸经冷却、冷冻、包装等工艺制成的冰糖葫芦。

2 规范性引用文件

并标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 山楂、海棠果、葡萄、金桔、圣女果、杨梅、草莓等鲜果：应成熟、无病虫害、无霉变、无腐烂；并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定；
- 3.1.3 多晶体冰糖：应符合 QB/T1174 的规定；
- 3.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定；
- 3.1.5 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 3.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定；
- 3.1.7 糯米纸：应符合 GB 2713 的规定；

3.2 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
色泽	具有与原料相似的色泽	将样品置于洁净的容器。在自然光线下，检查其色泽、形态，闻其气味、尝其滋味
气味和滋味	具有原料固有的正常气味，滋味及糖的甜味，无其它异味，蒸煮熟后，无苦涩味	
形态	单粒或穿成串，表面有光泽，穿串形状似葫芦，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.6	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量 应符合 GB 14884 的规定。

3.6.2 致病菌限量 应符合 GB 29921 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个独立包装，抽取样品量不少于10个最小包装且总量不得少于2kg，样品平均分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合相关规定和要求。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任何一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，可用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输产品的箱体应保持在 -18°C 以下，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在 -18°C 以下冷库或冰柜内。离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年12月10日至2022年12月16日在大理州政府网站上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



汪正云

备案单位主要负责人（签字）

2022年12月18日

2022年12月18日

