

Q/NSS

云南牛闪闪食品有限责任公司企业标准

Q/NSS 0003 S—2023

果 糕

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53010343S- 2023
备案日期: 2023 年 08 月 16 日

2023-08-16 发布

2023-08-18 实施

云南牛闪闪食品有限责任公司

发 布

前 言

我公司生产的果糕是以水果粉（苹果、山楂果、百香果、树莓、红枣、桑葚、圣女果等）、山药粉、茯苓粉、橘皮粉、葛根粉、莲子粉、水果浓缩汁（苹果、柠檬、山楂、百香果、树莓等）、果蔬固体饮料等其中的几种为主要原料，添加白砂糖、蜂蜜、红糖、冰糖、海藻糖、余甘子固体饮料、铁皮石斛固体饮料、铁皮石斛花固体饮料、铁皮石斛叶固体饮料、紫皮石斛固体饮料、天麻固体饮料、灵芝固体饮料、三七花固体饮料、三七茎叶固体饮料、三七须根固体饮料、人参固体饮料、菊粉、L-阿拉伯糖、低聚木糖、抗性糊精、食品用香精、食品添加剂等其中的几种为辅料，经融糖、炼蜜、配料、混合搅拌、成型、干燥（或不干燥）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺生产加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南牛闪闪食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李民健。

品安

5301

果 糕

1 范围

本标准规定了果糕的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水果粉（苹果、山楂果、百香果、树莓、红枣、桑葚、圣女果等）、山药粉、茯苓粉、橘皮粉、葛根粉、莲子粉、水果浓缩汁（苹果、柠檬、山楂、百香果、树莓等）、果蔬固体饮料等其中的几种为主要原料，添加白砂糖、蜂蜜、红糖、冰糖、海藻糖、余甘子固体饮料、铁皮石斛固体饮料、铁皮石斛花固体饮料、铁皮石斛叶固体饮料、紫皮石斛固体饮料、天麻固体饮料、灵芝固体饮料、三七花固体饮料、三七茎叶固体饮料、三七须根固体饮料、人参固体饮料、菊粉、L-阿拉伯糖、低聚木糖、抗性糊精、食品用香精、食品添加剂等其中的几种为辅料，经融糖、炼蜜、配料、混合搅拌、成型、干燥（或不干燥）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺生产加工而成的果糕。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 水果浓缩汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.2 果蔬固体饮料、余甘子固体饮料、铁皮石斛固体饮料、铁皮石斛花固体饮料、铁皮石斛叶固体饮料、紫皮石斛固体饮料、天麻固体饮料、灵芝固体饮料、三七花固体饮料、三七茎叶固体饮料、三七须根固体饮料、人参固体饮料：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.8 L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.9 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 水果粉（苹果、山楂果、百香果、树莓、红枣、桑葚、圣女果等）、山药粉、茯苓粉、橘皮粉、葛根粉、莲子粉、抗性糊精：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

企业
S
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	打开包装，取适量样品放入洁净白色的容器中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
组织形态	具有该产品应有的状态。	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无异嗅。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分 g/100g	≤ 50	GB 5009.3

3.4 污染限量

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3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.64	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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 净含量

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

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取 2kg（不少于 6 个包装），抽取基数不少于 50kg，样品分成 2 份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下，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) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，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、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外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应的食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度以提取方便为宜



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 2023 年 07 月 23 日至 2023 年 07 月 29 日在企业标准信息公共服务平台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。



备案单位（盖章）

2023 年 07 月 29 日

李健

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 07 月 29 日