

Q/JSF

威远县金四方果业有限责任公司企业标准

Q/JSF0003S-2019



水果糕点棒

企业标准意见接收邮箱: 3349331818@qq.com

企业联系人及电话: 李洪英 13882267535

2019-01-08 发布

2019-02-20 实施

威远县金四方果业有限责任公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 试验方法	3
5 检验规则	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB/T 20977《糕点通则》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《水果糕点棒》标准。

本标准由威远县金四方果业有限责任公司提出。

本标准起草单位：威远县金四方果业有限责任公司。

本标准主要起草人：游勇。

水果糕点棒

1 范围

本标准规定了水果糕点棒的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以无花果干为原料，辅以苦荞粉、玉米粉、青稞粉、小麦粉、小麦、大麦、黑米、燕麦、大米、苹果干、香蕉干、葡萄干、柿子干、椰子丝、杏仁、核桃仁、花生仁、板栗仁、开心果、腰果、瓜子仁、枸杞、干制红枣、大豆粉、亚麻籽、麦芽糊精、亚麻籽油、玉米油、大豆油、菜籽油、果葡糖浆、可可脂、食用盐、白砂糖中的两种或多种，经粉碎或不粉碎、膨化或不膨化、混合、挤压成型、果仁粒（花生粒、板栗粒、核桃粒、杏仁粒、开心果粒、瓜子粒中的一种）或巧克力粉裹衣或不裹衣而成的热加工水果糕点棒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.11 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8235 亚麻籽油
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/T 12456 食品中总酸的测定
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15681 亚麻籽
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 18672 枸杞(枸杞子)
GB/T 19111 玉米油
GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
GB/T 20707 可可脂
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 23352 苹果干
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 486 腰果
NY/T 832 黑米
NY/T 948 香蕉脆片
LY/T 1922 核桃仁
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》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》
中华人民共和国农业部公告第2034号



3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 无花果干应无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，符合农业部 2034 号公告的规定。
- 3.1.2 苦荞粉、玉米粉、青稞粉、大豆粉、椰子丝应符合经备案有效的企业标准的规定。
- 3.1.3 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.4 大米应符合 GB 1354 的规定。
- 3.1.5 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.6 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.7 大麦、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 苹果干应符合 GB/T 23352 的规定。
- 3.1.9 香蕉干应符合 NY/T 948 的规定。
- 3.1.10 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。
- 3.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.12 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.13 葡萄干、柿子干、开心果、瓜子仁、板栗仁应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.14 腰果应符合 NY/T 486 的规定。
- 3.1.15 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

- 3.1.16 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.17 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 3.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.19 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.22 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 3.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.24 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 3.1.25 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.26 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.27 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.28 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下，采用目测、鼻嗅、煮熟后口尝的方法。
组织形态/性状	块状、条状	
滋、气味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 20	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/(g/100g)	≤ 45.0	GB/T 23781中5.2.2
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
霉菌计数/(CFU/g)	≤	150			GB 4789.15

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量[若非指定, 均以/25g表示]				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行, 依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.11 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、总糖、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产三个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.3 (理化指标)、3.4 (微生物限量)、3.5 (致病菌限量) 规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg (不低于 8 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 4kg (不低于 16 个最小销售包装) 的

产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，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国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 8 个月。

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	水果糕点棒
标准编号:	Q/JSF0003S-2019
食品分类	07.02.01 中式糕点

严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标

项 目	Q/JSF0003S-2019《水果糕点棒》	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(带馅料面米制品)	对比结果
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.49	0.50	严于

单位: (盖章)

法人(主要负责人)签字: 游勇

2019年1月2日

四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构:

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求,我公司制定了《水果糕点棒》企业标准,请将标准文本进行公示,我公司负责收集反馈意见,修改完善标准文本。

备案单位(单位公章)

法人代表(主要负责人)签字:

游勇

2019年1月2日

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	威远县金四方果业有限责任公司		
标准名称	水果糕点棒		
标准类型	制定 (☒) 变更 ()		
企业地址	威远县镇西镇黄老五大道 39 号		
法定代表人 (主要负责人)	游勇	电 话 (座机、移动)	13568910306
联系人	李洪英	电话 (手机)	13882267535
邮箱: 3349331818@qq.com			