

山楂饼通用技术条件

1 范围

本标准规定了山楂饼的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜山楂（红果）、白砂糖或糖浆、鲜山楂（红果）为主要原料，经加工制成的可直接食用的山楂饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷和无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10782 蜜饯产品通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 20885 葡萄糖浆

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10092 山楂

国家质量监督检验检疫总局令第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第102号令《食品标识管理规定》

3 分类

3.1 按香型分类

分为原果味山楂饼和水果味山楂饼。

3.2 按水分含量分类

分为干片和软片。

4 要求

4.1 原料和辅料

4.1.1 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.1.2 山楂

应符合 SB/T 10092 的规定。

4.1.3 糖浆

应符合 GB/T 20885 的规定。

4.1.4 工艺用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其它

应符合相应产品标准或国家有关标准要求。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	干片	软片
色 泽	产品应有的色泽, 色泽均匀一致	产品应有的色泽, 色泽均匀一致, 有光泽, 有透明感
滋味及气味	应有本身固有的滋味和气味, 无异味	
组织形态	组织细腻, 不牙碜, 形状完整, 厚薄均匀, 不沾片, 有疏松感	组织细腻, 不牙碜, 形状完整, 厚薄均匀, 不沾片, 有韧性
杂 质	无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	干片	软片
总糖 (以葡萄糖计), %	≤ 80.0	70.0
水分, %	≤ 13.0	13.0~20.0
还原糖 (以葡萄糖计), %	≤ 30.0	50.0
灰分, %	≤ 1.0	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	
铜 (以 Cu 计), mg/kg	≤ 10.0	

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	要 求
菌落总数, cfu/g	≤ 1 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
霉菌, cfu/g	≤ 50
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和志贺氏菌)	不得检出

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的产品标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 将试样放在白糖瓷盘中，在自然光下用肉眼直接观察其色泽、形态和杂质。

5.1.2 用不锈钢刀将样品切开，用目测、手感、口尝检验内部组织结构，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 总糖

按 GB/T 5009.8 的有关规定执行。

5.2.2 水分

按 GB/T 5009.3 的有关规定执行。

5.2.3 还原糖

按 GB/T 5009.7 的有关规定执行。

5.2.4 灰分

按 GB/T 5009.4 的有关规定执行。

5.2.5 总砷含量

按 GB/T 5009.11 的有关规定执行。

5.2.6 铅含量

按 GB/T 5009.12 的有关规定执行。

5.2.7 铜含量

按 GB/T 5009.13 的有关规定执行。

5.3 微生物指标

按 GB/T 4789.24 的有关规定执行。

5.4 净含量及负偏差

按 JJF 1070 的有关规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 每批产品出厂前，应由生产厂家逐批进行检验，合格并附合格证。

6.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、标签。

6.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。常年生产的产品每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 主要原材料或工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- c) 主要设备停产半年以上时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量技术监督部门提出型式检验要求时。

6.3 组批

同原料、同配方、同工艺、同班次生产的产品为一批。

6.4 抽样

每批随机抽样 500g，用作检验。

6.5 判定规则

6.5.1 受检样品检验项目全部合格时，判整批产品为合格品。

6.5.2 微生物项目如有一项不符合本标准时，则判为不合格品，不得复检。其他项目不符合本标准时，

可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部复合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检后如仍有一项指标不符合本标准，则判为不合格品。

7 标签、标志

7.1 预包装产品标志、标签应符合 GB/T 191、GB 7718 的规定。

7.2 其他产品标志、标签标志应符合《食品标识管理规定》。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

所有包装材料应符合国家食品卫生标准和相关规定。

8.2 运输

运输工具应符合卫生和温度要求，运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混装、混运，运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

8.3 贮存

产品应在阴凉、通风、干燥、卫生的库房中储存，储存方式符合 GB 14881 的有关规定。不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品同时储存。储藏温度符合产品要求。
