

04.01

# Q/HBHJ

## 河北华聚食品有限公司企业标准

Q/HBHJ 0013S-2019

Q/CZHJ 0013S-2019

### 山楂卷

备案号：131544S-2019

备案日期：2019年07月09日

有效日期：2024年07月08日



2019-06-02 发布

2019-06-02 实施

河北华聚食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准和结构和编写》的规定。

本标准贯彻实施了GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和GB28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB 16325《干果食品卫生标准》、NY/T 1041《绿色食品 干果》，本标准的检验方法采用了国家相应标准的规定。

本标准代替并废止Q/CZHJ 0013S-2019《山楂圈》。

本标准与Q/CZHJ 0013S-2019《山楂圈》相比，主要变化如下：

——企业名称由沧州华聚食品有限公司更名为河北华聚食品有限公司。

——标准号由Q/CZHJ 0013S-2019《山楂圈》改为Q/HBJ 0013S-2019《山楂圈》

本标准由河北华聚食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北华聚食品有限公司

本标准主要起草人：孙泽辉、王函龙。

本标准于2019年06月02日由河北华聚食品有限公司法定代表人孙荣华批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年06月02日修订后再次发布。

本标准代替标准的历年版本发布情况：

——Q/CZHJ 0013S-2019《山楂圈》



## 山楂圈

### 1 范围

本标准规定了山楂圈的技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存和保质期。

本标准适用于以鲜山楂为原料，经分拣、去杂、清洗、切圈、烘干（烘干温度60~70℃，烘干时间4~6小时）、回凉、灭菌、包装加工而成的山楂圈。

### 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157: H7/MM 检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6534 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 食品标签通用标准
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 鲜山楂应呈本品应有的色泽 滋味气味、无虫蛀、无霉变、无异味；符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

3.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观	外观均匀完整，无破损，无虫蛀，无霉变	随机抽取 250g 样品，置于洁净干燥的白瓷盘中，观察组织形态、色泽；鼻嗅气味，口尝滋味。
色泽	呈本品固有的色泽	
气味及滋味	具有本品固有的滋味，口感酸甜，无异味	
组织形态	呈圈状，肉质致密，可有少量碎屑	
杂质	无肉眼可见外来杂物	

### 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/(%)	≤ 15.0	GB 5009.3
总酸/%	≤ 6.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185
其他真菌毒素限量污染物限量农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定		

### 3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采用方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

### 3.5 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 5.2 抽样方法和数量

每批产品在 3000 袋以下时随机抽取 30 袋；超过 3000 袋时，每增加 1000 袋增抽 5 袋，增加部分不足 1000 袋的时按 1000 袋计算。微生物指标的抽样方法和数量应满足 GB 4789.1 的规定。

### 5.3 出厂检验

#### 5.3.1 检验项目

5.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、大肠菌群。

5.3.3 每批产品加工完成后，由企业检验人员抽样，进行出厂检验，对合格品出具证明后，产品方可出厂销售。

### 5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

### 5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求的产品为合格品。在出厂检验和型式试验中，除微生物指标外如出现不合格指标，允许加倍布点抽样对不合格指标进行复检，如复检仍有不合格指标，则判整体产品不合格，否则合格。微生物指标不符合标准要求，不得复检，直接判产品不合格。

## 6 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标识

6.1.1 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第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。



6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

## 6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 以其他包装材料进行包装时，也应符合相关材料的食品安全标准要求。

6.2.3 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

## 6.3 贮存

6.3.1 运输工具必须清洁干燥，不得与有毒物品混装、混运。

6.3.2 运输产品时不得日晒、雨淋。搬运产品时必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

## 6.4 运输

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同时贮存。产品应码放有序，确保先进先出，超过保质期的产品一律不得出库销售。

## 6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

