

柿饼制品

备案号：131543S-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：标准和结构的编写》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GB16325《干果食品卫生标准》、NY/T1041《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 0011S-2019《柿饼制品》。

本标准与Q/CZHJ 0011S-2019《柿饼制品》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 0011S-2019《柿饼制品》改为Q/HBJ 0011S-2019《柿饼制品》

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 0011S-2019《柿饼制品》



柿饼制品

1 范围

本标准规定了柿饼制品的产品分类、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。

本标准适用于柿饼制品的生产销售和产品检验。

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 5009.227 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 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 16325 干果食品卫生标准

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

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

NY/T 1922 核桃仁

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 产品分类

3.1 即食柿饼

以自然干燥柿饼为原料，经分拣、去蒂、清洗或不清洗、烘干或不烘干、灭菌、包装加工而成的柿饼。

3.2 柿饼条

以自然干燥柿饼为原料，经分拣、去蒂、清洗或不清洗、烘干或不烘干、切割成型为条状、灭菌、包装加工而成的柿饼制品。

3.3 夹心柿饼

以自然干燥柿饼为原料，经分拣、去蒂、清洗或不清洗、烘干或不烘干、切割、夹心（将板栗仁或核桃仁夹到切割好的柿饼中）、压制成型、灭菌、包装加工而成的夹心柿饼。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 自然干燥柿饼应呈本品应有的色泽、滋味气味；符合 GB 16325 的规定。

4.1.2 板栗应符合 GB 19300 的规定。

4.1.3 核桃仁应符合 NY/T 1922 的规定。

4.1.4 水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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
	夹心柿饼	即食柿饼 即食柿饼条	
外观	外观完整，无虫蛀，无霉变		随机抽取 250g 样品，置于洁净干燥的白瓷盘中，观察外观、色泽、组织形态、杂质；鼻嗅气味，口尝滋味
色泽	呈本品应有的色泽	表皮呈白色或灰白色霜，剖面呈橘红至棕褐色	
气味及滋味	具有柿饼和夹心物固有滋味，无异味，无涩味	具有柿饼固有的甜味，无异味，无涩味	
组织形态	果肉致密，具有韧性		
杂质	无肉眼可见杂物		

4.3 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/(%)	≤ 20.0	GB 5009.3
总酸/%	≤ 2.5	GB/T 12456
酸价(以脂肪计)/(mg/g)(KOH)	≤ 3.0(限夹心柿饼中核桃仁)	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.08(限夹心柿饼中核桃仁)	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12

注:真菌霉毒素限量应符合 GB 2761 的规定,其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定

4.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌/(CFU/g)	150(限夹心柿饼)				GB 4789.15
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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 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。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 检验项目

6.3.2 即食柿饼、柿饼条出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、大肠菌群；

夹心柿饼中夹核桃仁的出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、大肠菌群、酸价、过氧化值。

6.3.3 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。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 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；



6.5 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。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 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。

7.2.2 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。

7.2.3 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

7.3 贮存

7.3.1 运输工具必须清洁干燥，不得与有毒物品混装、混运。

7.3.2 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。

7.4 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。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

