



410461S-2018



荥阳市一品味特产有限公司企业标准

Q/XYT 0002S-2018

柿饼

2018-02-08 发布

2018-02-08 实施

荥阳市一品味特产有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由荥阳市一品味特产有限公司提出并起草。

本标准起草人：李东发、李洋。

H N

Q B

柿饼

1 范围

本标准规定了柿饼的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜柿子为原料，经清洗削皮、干燥、捂霜、包装制成的柿饼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜柿子应有本产品应有的形状和特征及成熟期应有的色泽，大小基本均匀一致，清洁卫生、无虫蛀、无畸形、无污染、无腐烂。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

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	霜饼	棕红色或红褐色，表面有颗粒状白色糖霜，色泽基本一致。	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	无霜饼	棕红色或红褐色，表面无霜或有轻微白色糖霜，色泽基本一致。	
形态	柿饼外形为扁圆状或纺垂，形状一致，果实完整，成软固体态。		
气味、滋味	气味正常，滋味甜润，无异味。		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

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	≤ 38.0	GB 5009.3
总酸，g/100g	≤ 6.0	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

柿饼是以鲜柿子为原料，经清洗削皮、干燥、捂霜、包装制成的柿饼。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了柿饼的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

H N
荥阳市一品味特产有限公司

Q B