



410519S-2026



河南楚天食品有限公司企业标准

Q/HCS 0005S-2026

葛根蜜饯制品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

河南楚天食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南楚天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁硕、李俊超。

H N

Q B

葛根蜜饯制品

1 范围

本标准规定了葛根蜜饯制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以去皮葛根为主要原料，经清洗或不清洗，添加水、三氯蔗糖、甜蜜素、赤藓糖醇、食用香精、食用香料、山梨酸钾中的一种或几种，经盐渍、糖渍或不糖渍、烘干、包装等工艺制成的干态蜜饯制品。

根据原料分为加糖和不加糖两类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葛根应符合QB/T 5801的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.5 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.6 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.7 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.8 食用香料应符合GB 30616的规定。
- 2.1.9 食用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39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
性状	具有产品应有的性状	取适量样品，将样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下观察性状、色泽、状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋气味	具有产品应有的滋气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

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
	不加糖类	加糖类	

水分, g/100g	≤	30	30	GB 5009. 3
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≤	6	60	GB/T 10782中7. 4
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≥	35	15	GB 5009. 44
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	1. 5		GB 5009. 298
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	1. 0		GB 5009. 97
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0. 5		GB 5009. 28
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0. 7		GB 5009. 12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于添加该添加剂的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15

^a样品的分析及处理按GB 4789. 1和GB 4789. 24执行。

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的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8956 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以去皮葛根为主要原料，经清洗或不清洗，添加水、三氯蔗糖、甜蜜素、赤藓糖醇、食用香精、食用香料、山梨酸钾中的一种或几种，经盐渍、糖渍或不糖渍、烘干、包装等工艺制成的干态蜜饯制品。

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 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南楚天食品有限公司

H N

Q B