



410595S-2026



河南敏鹏食品有限公司企业标准

Q/HMPS 0001S-2026

糖葫芦(水果制品)

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南敏鹏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南敏鹏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张鹏举。

H N

Q B

糖葫芦（水果制品）

1 范围

本标准规定了糖葫芦（水果制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果[红提、山楂、草莓、圣女果、菠萝、百香果、桔子、凤梨、猕猴桃、海棠果、苹果、青提、火龙果、香蕉、榴莲、哈密瓜、金桔、李子中的一种或几种]为主要原料，经预处理（挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切等）或不预处理，盐水浸泡或不浸泡、夹入或不夹入（外购食品用馅料、果酱、果味酱、蜜饯、核桃仁、黑芝麻、白芝麻）中的一种或几种，再经压制或不压制、竹签穿串、冷冻、挂糖浆（食糖、淀粉糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸和食用明胶熬制而成）或挂浆（巧克力加热融化，加入水果碎、坚果籽类碎中的一种）、粘或不粘[芝麻（黑、白）、椰蓉、巧克力、巧克力碎、坚果籽类碎、饼干碎、桂花、重瓣红玫瑰、抹茶粉、可可粉中的一种或几种]、裹或不裹糯米纸、内包装、入成品冷库加工而成的糖葫芦（水果制品）。

根据原辅料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜水果应清洁、新鲜、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.4 果酱、果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.5 核桃仁、芝麻（黑、白）、坚果籽类碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 水果碎应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 食用明胶应符合 QB/T 4087 的规定。
- 2.1.12 巧克力、巧克力碎应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.13 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.14 桂花、重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合 GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.17 糯米纸应清洁、卫生、无污染。

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	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、滋味，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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	50（以山楂、苹果为原料的单一型产品）	GB 5009.185
	20（添加山楂、苹果的混合型产品）	

注：带*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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
霉菌，CFU/g	≤50				GB 4789.15
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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 的规定。

2.7 其他要求

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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜水果[红提、山楂、草莓、圣女果、菠萝、百香果、桔子、凤梨、猕猴桃、海棠果、苹果、青提、火龙果、香蕉、榴莲、哈密瓜、金桔、李子中的一种或几种]为主要原料，经预处理（挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切等）或不预处理，盐水浸泡或不浸泡、夹入或不夹入（外购食品用馅料、果酱、果味酱、蜜饯、核桃仁、黑芝麻、白芝麻）中的一种或几种，再经压制或不压制、竹签穿串、冷冻、挂糖浆（食糖、淀粉糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸和食用明胶熬制而成）或挂浆（巧克力加热融化，加入水果碎、坚果籽类碎中的一种）、粘或不粘[芝麻（黑、白）、椰蓉、巧克力、巧克力碎、坚果籽类碎、饼干碎、桂花、重瓣红玫瑰、抹茶粉、可可粉中的一种或几种】、裹或不裹糯米纸、内包装、入成品冷库加工而成的糖葫芦（水果制品）。

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，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。

河南敏鹏食品有限公司