

T/GZCX

团 体 标 准

T/ GZCX 013—2021

刺梨果糕

Rosa roxburghii Tratt Gel Soft Candy

2021 - 06 - 21 发布

2021 - 08 -01 实施

贵州省刺梨行业协会 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由贵州省刺梨产业研究院提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会归口。

本标准起草单位：贵州大学(贵州省刺梨产业研究院)、贵州山珍宝绿色科技发展有限公司、贵州黔宝食品有限公司、贵州山好美食品开发有限公司、贵州贵定敏子食品有限公司、贵州初好农业科技开发有限公司、贵州宏财聚农投资有限责任公司。

本标准主要起草人：丁筑红、谭书明、胡平、俞露、任廷远、叶双全、叶鑫、李辉、唐昊、黄雅琳、刘霜、张光敏、马礼平、余代合、安家静。

刺梨果糕

1 范围

本标准规定了刺梨果糕的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于以刺梨果汁（或果肉颗粒、果浆）为主要原料制成的刺梨果糕产品。

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，仅所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/T 317 白砂糖

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB/T 4789.24 食品微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10782 蜜饯质量通则

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 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB/T 21172 食品颜色评价的总则和检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GZCX 002 刺梨原汁

T/GZSX 056 刺梨鲜果

国家质量监督检验检疫总局令第75号【2005】定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 刺梨果糕 (Rosa roxburghii Tratt Gel Soft Candy)

以刺梨果汁（或果肉颗粒、果浆）为主要原料（果汁或果肉用量 $\geq 20\%$ ），添加一定量白砂糖或糖浆、食品增稠剂(食用胶) 等，经混合溶解、糖制成型、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的刺梨果糕产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 刺梨原料

果糕加工用鲜果原料，应充分成熟，具有刺梨特征风味，无异味，洁净无杂质异物，无病虫害，无腐烂变质，符合 T/GZSX 056 刺梨鲜果标准要求。

果糕加工用刺梨汁原料，色泽浅黄色至橙红色，具有刺梨固有香气和滋味，液态均匀，无腐败及异常味，无正常视力可见外来杂质和异物，果汁符合 T/GZCX 002 刺梨原汁要求。

4.1.2 食糖

符合 GB/T 317 白砂糖、GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖、GB 13104 食品安全国家标准 食糖等食糖的标准规范要求。

4.1.3 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他辅料

辅料及添加剂质量应符合相应的标准要求。

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
色泽	橙黄色至橙红色。	GB/T 10782 、GB/T 21172
外观组织	具有本产品特有的形状，形态完好，可含刺梨果肉组织，糕体大小一致，无缺损，质地柔硬适度，无明显粘牙抵牙感。	
滋味气味	具有正常刺梨风味，甜酸适口，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异常杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分，%	≤55	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计），%	≤70	GB/T 10782 通则的方法
总酸（以柠檬酸计），%	≥0.3	GB/T 12456
维生素 C，mg/100 g	≥20	GB 5009.86 第三法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12

4.4 微生物及致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物及致病菌限量

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 中的平板计数法
霉菌，CFU/g	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。				GB 4789.4、GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。					

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

4.7 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

同一原料、同一班次、同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取 18 个独立包装，其中 12 个独立包装用于检验，6 个独立包装用于留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂。出厂检验内容包括净含量、感官要求、水分、总糖、总酸、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品投产前；
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化时；
- c) 连续停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监督管理部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

4.5.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批次合格。

4.5.2 出厂检验或型式检验如有不符合项目，应用留样产品或对同批产品双倍抽样进行不符合项的复验，判定结果以复验结果为准，复检后仍不符合的，判定该批为不合格。

4.5.3 微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标签标志、包装、贮存、运输

6.1 标签标志

食品标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。产品包装应有明显标志，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定，包装完整牢固、封口严密，无破损。净含量按照国家相关规定执行。

6.3 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥、无异味的库房中。产品应堆码在垛垫上，与地面、墙面保持一定距离。不应与有碍食品品质、卫生安全的物品一起存放。

6.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输时应防止日晒、雨淋。不得与其他有毒、有害、易污染、有异味等影响产品质量的物品混运。装卸时轻放轻卸，防止重压。
