

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/HNAS XXXX—2025

儿童鲜山楂棒果糕

(征求意见稿)

2025 - - 发布

2025 - - 实施

湖南省标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	2
5 技术要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标签与标志、包装、运输、储存	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南英氏营养食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件起草人：。

儿童鲜山楂棒果糕

1 范围

本文件规定了儿童鲜山楂棒果糕的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以新鲜山楂为主要原料，经打浆、熬煮、成型、干燥等工艺制成的水果制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.2 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》（2023年70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

儿童鲜山楂棒果糕

以新鲜山楂为主要原料，选用海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，添加水果、果汁（浆）、鸡内金等一种或多种，经过打浆、熬煮、成型、干燥等工艺制成的适合3-12岁儿童食用的水果制品。

4 原辅料要求

- 4.1 山楂：新鲜无腐烂、霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
 4.2 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
 4.3 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
 4.4 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
 4.5 鸡内金：应符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的要求。
 4.6 果汁（浆）：应符合 GB 7101 的规定。
 4.7 浓缩果汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。
 4.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 4.9 其他原辅料应符合相关食品标准的要求及有关规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品所应有的色泽。
气味、滋味	具有该品种应有的滋味与气味，酸甜适口，无异味。
组织状态	具有该产品所应有的形状，无霉变。
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≤ 70
水分 /（%）	≤ 30
灰分 /（%）	≤ 1.5
膳食纤维 /（g/100g）	≥ 3.0

5.3 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.8

5.4 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	指标
展青霉素 / (μg/kg)	≤ 50

5.5 微生物限量

应符合表5的规定。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	1000	10000
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	50
霉菌 / (CFU/g)	≤30			
a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

5.6 致病菌限量

应符合表6的规定。

表 6 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌 / (25 g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	10	100
a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

- 5.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。
- 5.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 5.7.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.8 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5.9 生产加工过程的要求

生产过程应符合GB 8956的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察外形、色泽和组织状态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

6.2 总糖

按GB/T 10782的规定执行。

6.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.4 灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.5 膳食纤维

按GB 5009.88的规定执行。

6.6 铅

按GB 5009.12的规定执行。

6.7 展青霉素

按GB 5009.185的规定执行。

6.8 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

6.9 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

6.10 霉菌

按GB 4789.15的规定执行。

6.11 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

6.12 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行。

6.13 净含量负偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料，同一品种、同一加工方法生产的产品为一批次。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的三倍，作为检验和留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量、总糖、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

7.4 型式检验

7.4.1 每年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺或设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包含本文件 5.1-5.6 及 5.8 规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中微生物指标有一项及以上不符合本标准判定时，判该批产品为不合格品。

7.5.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签与标志、包装、运输、储存

8.1 标志标识

产品标志、标签应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 及国家相关法律、法规的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定。

8.2.2 包装袋内不应放置任何与食品直接接触的非食用物品（放入的非食用物品如有独立包装，则为非直接接触。其包装材料应符合国家食品包装材料有关标准要求。非食用物品上应标注“非食用”字样），但与食用方式有关且符合相关要求的餐饮具等物品除外。

8.3 运输

应符合GB 31621的规定。

8.4 储存

应符合GB 31621的规定。