

《儿童鲜山楂棒果糕》团体标准

编制说明

英式控股集团股份有限公司

2025 年 1 月

一、项目背景

山楂果糕类产品，尤其山楂棒，是目前市面上常见的零食品种，深受儿童人群喜爱。因山楂助消化等普遍认知，家长也乐于给儿童食用山楂制品。食用山楂本身对健康益处良多，但其较酸口味，做成产品时需要做搭配调味，传统山楂果糕配方一般为改善风味添加大量白砂糖，大量食用对儿童长期健康不利。

山楂储存不当可能产生展青霉素；而山楂棒生产过程中，因产品粘性非常高，可能吸附环境中微生物引起微生物滋生风险。因此，拟从配方、原辅料选择、生产条件等方面进行优化和控制，并参考国内外法规标准，从严控制以保障儿童健康。

二、工作简况

（一）任务来源

2025年1月6日，湖南省协会组织专家对英式控股集团股份有限公司申请的《儿童鲜果山楂棒》团体标准进行了立项审查，经专家认真研究与审核，该团体标准符合立项条件，予以批准立项。并在全中国团体标准信息公共服务平台发布《湖南省标准化协会关于<儿童鲜果山楂棒>团体标准立项的公告》，主编单位为英式控股集团股份有限公司（以下简称“公司”）。

（二）标准参编人员及分工

标准参编人员分工见表1。

表 1 参编人员分工表

序号	姓名	单位	职称/职务	工作分工
1	戴志勇	英式控股集团股份有限公司	副高	项目资源把控
2	覃小玲	英式控股集团股份有限公司	中级工程师	项目负责统筹
3	刘阳	英式控股集团股份有限公司	中级工程师	项目可行性把控
4	何莉媛	英式控股集团股份有限公司	法规工程师	项目协助、追进
5	肖腾	湖南省标准化协会	中级工程师	标准技术指导
6	李秀宏	湖南省标准化协会	技术部部长	标准编写、讨论、意见处理
7	方亚鹏	上海交通大学	教授	科研指导
8	鲁伟	上海交通大学	副教授	科研指导
9	李绮丽	湖南省农产品加工研究所	副研究员	科研指导
10	赵淑华	烟台爱陶漳食品有限公司	品控	生产可行性、数据支持
11	陈云海	福建美一食品有限公司	总经理	数据支持
12	陈来荫	福建美一食品有限公司	副高	数据支持

（三）主要工作过程

1. 成立标准起草工作组

根据湖南省标准化协会关于《儿童鲜果山楂棒》团体标准立项的公告相关要求，2025 年 1 月，公司随即组建《儿童鲜果山楂棒》团体标准编制组，开始标准的编制工作。

2. 起草工作组讨论稿

标准编制组进行了任务分工，准备标准前期起草资料，搜集了山楂棒产品相关法律法规、现行国家食品安全标准、行业标准

等文件资料，标准编制组根据前期收集的有关资料，结合公司产品现状，完成了标准工作组讨论稿编写。

3. 开展标准研讨

2025年1月13日，邀请湖南省卫生健康委、湖南省质量和标准化研究院、湖南省标准化协会有关专家在公司召开了标准编写座谈会。本次座谈会主要对儿童鲜果山楂棒技术指标进行了详细讨论。其中根据《GB/T 31318 蜜饯 山楂制品》中产品属性分类相关规定，专家建议将标准名称“儿童鲜果山楂棒”修改为“儿童鲜山楂棒果糕”。在标准框架结构上，新增“试验方法”章节，将标准中涉及到试验方法的内容纳入其中。会后，标准编制组根据会上形成的意见对标准进行了完善，形成了标准征求意见稿。

三、标准编制原则与主要内容

（一）编制原则

本标准是依据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《湖南省标准化协会团体标准制（修）定程序》等要求，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》等法律法规、标准的规定制定。本标准制定遵循了以下原则：

1. 合规性原则

本标准的制修订流程、确定的内容和文本格式应遵循国家有关法律、法规和标准的要求，应符合国家、行业和标准化方面的相关规定。

2. 适用性原则

本标准所确定的内容及各项要求，应符合标准适用范围内的实际情况，实际操作性强。

3. 协调性原则

本标准所确定的内容及各项要求，没有与国家、行业其他相关法律法规及标准不矛盾、无冲突、相协调，彼此之间协调性强。

4. 开放性原则

标准制定过程中应充分征求意见，力争协商一致、公开透明。

（二）主要内容的确定

本文件由原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运。等章节构成，主要技术内容如下：

标准第3章“术语和定义”，对“儿童鲜山楂果糕”进行了解释和定义。

标准第4章“原辅料要求”，规定了儿童鲜山楂果糕的主要原辅料，主要包括山楂、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、鸡内金、果汁（浆）浓缩果汁（浆）、水等。

标准第5章“技术要求”，本章明确了儿童鲜山楂果糕的感官要求、理化指标、污染物限量、真菌霉素限量、微生物限量、食品添加剂及食品营养强化剂、净含量及生产加工过程的要求要求。其中，感官要求主要是对儿童鲜山楂果糕的外观、气味、滋味及组织状态进行了规定；理化指标主要明确了总体、水分、灰分、膳食纤维的要求；污染物限量中“铅”的指标要求参考了《GB/T

31318 蜜饯 山楂制品》有关规定；真菌霉素限量中“展青霉素”指标参考了《GB 2761》有关规定；微生物限量中“菌落总数”“大肠菌群”“霉菌”指标参考了《GB 14884 蜜饯》相关规定；致病菌限量中的“沙门氏菌”“金黄色葡萄球菌”指标参考了《GB 29921》相关规定；生产过程卫生指标应符合 GB 8956 的要求。

标准第 6 章“试验方法”，根据第 5 章要求提出了儿童鲜山楂果糕感官检验、理化指标、污染物限量、真菌霉素限量、微生物限量、致病菌限量级安全卫生指标的检测方法。其中，感官检验主要采用目测的方式，理化指标中，总糖按 GB/T 10782、水分按 GB 5009.3、灰分按 GB 5009.4 的规定进行检验，膳食纤维按 GB 5009.88 的规定检验。

标准第 7 章“检验规则”，对组批、抽样要求、检验方式（出厂检验、型式检验）及判定规则等内容进行了明确的规定。

标准第 8 章“标志标识、包装、运输、贮存”，本章对儿童鲜山楂果糕的标志标识、包装、运输和贮存要求进行了明确规定。

四、国内外现行相关法律、法规和标准情况

本标准的制定严格遵循《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《湖南省标准化协会团体标准制（修）定程序》等国省有关的法律法规、部门规章和文件的规定及要求。本标准确定的内容，与现行相关的法律法规和标准不矛盾、无冲突。

在技术内容的选取上，结合参考了众多的文件，技术指标选取科学合理、有据可依。规范性引用文件包括：

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）

国内外暂无相关法规标准规定儿童山楂棒应符合的要求

五、重大意见分歧及处理结果

本标准编制至今，暂无重大意见分歧。

标准编制组

2025年1月17日