

河北省质量信息协会团体标准

《嘎嘣脆冰糖葫芦》

(征求意见稿)

编制说明

内部讨论资料 严禁非授权使用

标准起草工作组

2025年9月

## 一、任务来源

依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，团体标准《嘎嘣脆冰糖葫芦》由河北省质量信息协会于2025年8月份批准立项，项目编号为：T2025382。

本标准由石家庄喜识餐饮企业管理有限公司提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：石家庄喜识餐饮企业管理有限公司、石家庄博喜供应链管理有限公司。

## 二、重要意义

“嘎嘣脆冰糖葫芦”是以新鲜水果、蔬菜为主要原料，可添加坚果及其制品，以白砂糖或冰糖为辅料，经清洗、去核、穿串、熬糖、裹糖、冷却等工艺制成，糖衣具有酥脆口感且食用时能发出“嘎嘣”声的传统特色小吃。“嘎嘣脆冰糖葫芦”作为深受大众喜爱的传统小吃，在全国范围内有着广泛的消费群体，无论是街头巷尾的小摊，还是商场、超市的专柜，都能看到它的身影，具有很强的普遍性。其原料来源丰富多样，可根据不同地区的物产特色选用当地适宜的水果、蔬菜等，适用性极高。它不仅承载着浓厚的民俗文化和童年记忆，还在满足消费者味蕾需求、丰富市场饮食品类方面发挥着重要作用，同时也为众多从业者提供了生计来源，对促进地方特色食品产业发展具有积极意义。

近年来，国家高度重视食品安全和传统特色食品产业的发展，相继出台了《中华人民共和国食品安全法》《关于促进食品工业健康发展的指导意见》等一系列政策法规，为特色食品的标准化、规范化生产提供了坚实的政策支撑。

《中华人民共和国食品安全法》明确规定了食品生产、加工、销售等全流程的安全标准，为保障“嘎嘣脆冰糖葫芦”的质量安全筑牢了法律根基；《关于促进食品工业健康发展的指导意见》则着重强调了推动传统食品工业化、标准化、

品牌化发展的重要性，为该产品的产业升级指明了方向。随着人们生活水平的提高和消费升级，消费者对传统特色食品的品质、安全和口感提出了更高要求。制定“嘎嘣脆冰糖葫芦”团体标准，能够有效规范其生产质量，提升产品质量安全水平，增强产品市场竞争力。同时，标准化生产有助于推动产业规模化、品牌化发展，拓展其在电商、旅游等领域的应用场景，应用前景十分广阔。

当前，在现行的国家及行业标准体系中，虽存在与食品相关的通用标准，如食品安全、食品添加剂使用等基础性标准，但针对“嘎嘣脆冰糖葫芦”这一特定产品，尚无专门且详尽的国行标。

在食品原料通用标准里，对水果、蔬菜、糖类等原料的质量安全有所规范，但关于冰糖葫芦行业特色原料的选用细则，如制作的山楂特定品种要求、水果成熟度标准等，并未专门提及。在食品加工制作通用标准中，涵盖了卫生条件、加工流程基本规范，然而，冰糖葫芦独特的制作工艺，例如熬糖火候、时间把控，蘸糖的手法、厚度要求，以及成品冷却方式与时间等关键环节，均缺乏针对性规定。

“嘎嘣脆冰糖葫芦”的生产要求在行业内缺乏统一标准，致使市场上产品质量良莠不齐。部分商家为降低成本，选用品质欠佳的原料，或是在制作工艺上随意而为，致使糖衣易化、原料不新鲜等问题频发，极大影响消费者体验，也阻碍行业健康发展。鉴于此，特制定本标准。通过这一标准，能明确契合行业特性的原料选用、产品质量等各项指标，推动行业标准化、规范化前行，助力“嘎嘣脆冰糖葫芦”在传承传统风味的同时，顺应现代消费需求，实现产业升级与可持续发展。

综上所述，“嘎嘣脆冰糖葫芦”凭借其广泛的市场受众、多元的应用场景以及深厚的文化价值，在食品领域占据着重要地位。对其技术指标进行全方位

规范，对于保障消费者饮食安全、传承与弘扬传统特色食品文化、推动相关行业高质量健康发展具有重要意义。

### 三、编制原则

《嘎嘣脆冰糖葫芦》团体标准的编制遵循规范性、一致性和可操作性的原则。首先，标准的起草制定规范化，遵守与制定标准有关的基础标准及相关的法律法规的规定，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》《河北省质量信息协会团体标准管理办法》等编制起草；其次，该标准的制定与现行的国家、行业、地方标准协调一致，相互兼容并有机衔接；再次，该标准的制定符合嘎嘣脆冰糖葫芦生产的实际情况，可操作性强。

### 四、主要工作过程

2025年7月，石家庄喜识餐饮企业管理有限公司牵头，组织开展《嘎嘣脆冰糖葫芦》编制工作。2025年7月—2025年9月，起草组进行了《嘎嘣脆冰糖葫芦》立项申请书及征求意见稿草案的编制，明确了编制工作机制、目标、进度等主要要求。主要编制过程如下：

(1) 2025年7月上旬，召开第一次标准起草讨论会议，初步确定起草小组的成员，成立了标准起草工作组，明确了相关单位和负责人员的职责和任务分工；

(2) 2025年7月中旬-2025年7月下旬，起草工作组积极开展调查研究，检索国家及其他省市相关标准及法律法规，调研各同类产品情况，并进行总结分析，为标准草案的编写打下了基础；

(3) 2025年8月上旬，分析研究调研材料，由标准起草工作组的专业技术

人员编写标准草案，通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论，确定了本标准的名称为《嘎嘣脆冰糖葫芦》。本标准起草牵头单位石家庄喜识餐饮企业管理有限公司向河北省质量信息协会归口提出立项申请，经归口审核，同意立项；

(4) 2025年8月5日，《嘎嘣脆冰糖葫芦》团体标准正式立项；

(5) 2025年8月中旬-2025年9月中旬，起草工作组召开多次研讨会，对标准草案进行商讨，确定了本标准的主要内容包括嘎嘣脆冰糖葫芦的原辅料要求、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，初步形成标准草案和编制说明。工作组将标准文件发给相关标准化专家进行初审，根据专家的初审意见和建议进行修改完善，形成征求意见稿。

## 五、主要内容及依据

严格遵循GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等要求，明确污染物限量、微生物指标等要求，保障食品安全。融入“嘎嘣脆冰糖葫芦”非遗工艺特色，确保工艺传承与标准化统一。针对“门店现售+外卖”的核心销售场景，细化产品指标要求。

### 1. 范围

本标准规定了嘎嘣脆冰糖葫芦的原辅料要求、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于门店现售及外卖渠道销售的嘎嘣脆冰糖葫芦。

明确标准适用于“门店现售及外卖渠道销售的嘎嘣脆冰糖葫芦”，排除预包装工业化生产产品，聚焦非遗工艺主导的现制现售场景。

## 2. 规范性引用文件及主要参考文件

本标准规范性引用文件及主要参考文件包括：

GB 317 白砂糖

GB/T 1445 绵白糖

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 35883 冰糖

GH/T 1159 山楂

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第70号  
2023年

### 3. 术语和定义

根据产品核心特性（原料构成、工艺特征、口感属性）及相关食品分类原则，结合“嘎嘣脆冰糖葫芦”非遗工艺传承要求与行业实践确定了“嘎嘣脆冰糖葫芦”术语。

#### 3.1

嘎嘣脆冰糖葫芦 *crispy sugar-coated fruit/vegetable skewers*

以山楂、山药豆、麻山药、水果等为主要原料，添加或不添加坚果、糯米等辅料，以白砂糖、冰糖或绵白糖为主要调味辅料，经清洗、去核、穿串、熬糖、蘸糖、冷却等工艺（见附录A）制成，具有“嘎嘣”酥脆口感的水果/蔬菜制品。

### 4. 原辅料要求

#### 4.1 主要原辅料

山楂是“嘎嘣脆冰糖葫芦”的传统核心原料，其品质直接决定产品的酸甜风味、果肉口感及耐熬糖性（避免化糖）。GH/T 1159作为行业专用标准，对山楂的等级、感官、理化指标、安全指标均有明确要求，可确保选用的山楂果肉饱满、酸甜适中，熬糖后不易软化，且符合食品安全底线。

山药豆、麻山药是“嘎嘣脆冰糖葫芦”的特色原料，二者均属于薯芋类蔬菜，须具备口感软糯、表皮光滑、无异味的特性，且需符合绿色食品级别的安全要求（避免高农药残留）。NY/T 1049对薯芋类蔬菜的感官、理化、安全均有严格规定，可确保山药豆、麻山药煮熟后口感绵密，无涩味、土腥味，且符合食品安全。

水果（如草莓、青提、圣女果等）是“嘎嘣脆冰糖葫芦”的原料，不同水果的特性差异大（如草莓易破损、葡萄需无籽），且均需新鲜、无腐烂、无农残。由于水果品类多样（无统一通用标准），故明确“符合对应品种的食品安全标准”，可针对性把控不同水果的品质，确保水果新鲜饱满、风味正常，无农药残留超标风险。

坚果（如巴旦木、核桃仁、腰果）是“嘎嘣脆冰糖葫芦”夹心款的关键辅料，主要提供香脆口感与营养补充。GB/T 22165《坚果与籽类食品质量通则》对坚果的感官、理化、安全均有明确要求，可确保坚果风味正常，无油脂氧化导致的苦涩味，且符合食品安全。

糯米是“糯米夹心糖葫芦”的核心辅料，须具备蒸煮后软糯黏牙、无异味的特性，其品质直接影响夹心的口感。GB/T 17891中对糯米的等级、感官、理化均有要求，可确保糯米蒸煮后口感绵密，无夹生、无米腥味，与山楂的酸甜味适配。

白砂糖是“嘎嘣脆冰糖葫芦”糖衣的核心原料，其品质直接决定糖衣的透明

度（晶莹透亮）、酥脆度（嘎嘣口感）及熬糖稳定性（避免熬糊、返沙）。GB 31 对白砂糖的感官、理化、安全均有严格要求，可确保熬糖时糖液不易糊化，冷却后糖衣酥脆、无杂质，且无二氧化硫导致的刺激性气味。

冰糖是糖衣的辅助原料，主要作用是提升糖衣的光泽度与清甜风味，须具备结晶均匀、无异味、无杂质的特性。GB/T 35883对冰糖的感官、理化、安全均有要求，可确保冰糖溶解后不影响糖衣透明度，且风味清甜，无杂味。

绵白糖须具备易溶解、甜度柔和的特性，其品质影响糖外层糖霜均匀度与口感。GB/T 1445对绵白糖的感官、理化、安全均有要求，可确保绵白糖熬制后能均匀包裹山楂，形成细腻糖霜，且口感柔和不齁甜。

#### 4.2 竹签

竹签属于直接接触食品的竹木类材料，需符合食品接触材料的强制性安全要求（GB 4806.12）。

根据“嘎嘣脆冰糖葫芦”不同品类产品的原料特性、穿串操作适配性、食用安全性要求及行业生产实践经验，本标准规定了竹签的规格。

#### 4.3 糯米纸

糯米纸的主要原料为淀粉（糯米淀粉、玉米淀粉等），属于淀粉制品范畴，需符合淀粉类食品接触材料的安全要求（GB 2713）。

根据“嘎嘣脆冰糖葫芦”不同品类产品的串体尺寸（长度、直径）、包装适配性、食用便捷性需求及行业生产实践，本标准规定了糯米纸的规格。

### 5. 质量要求

#### 5.1 感官要求

感官要求围绕“嘎嘣脆冰糖葫芦”的传统特色与消费体验核心需求设定，指标覆盖外观、色泽、口感、气味、杂质五大维度，均结合产品工艺特性与行业实践确定。

外观：针对糖衣熬制工艺，明确“不发黄、无气泡、无糖粒”，反向验证熬糖温度与时长合规性；要求原料“排列整齐、穿串牢固”，避免穿串操作不当导致的脱落问题；增设“外卖真空包装无胀袋”，适配外卖场景，快速判断产品是否变质。

色泽：糖衣“透明或微琥珀色”为冰糖/白砂糖熬制冷却后的正常色泽，排除熬糖过度（深褐色）或不足（泛白）的情况；原料色泽“符合本身正常色泽”，确保山楂、水果等原料新鲜，无氧化褐变或变质。

口感：突出“嘎嘣脆”核心特色，“酥脆、有嘎嘣声、不粘牙”对应糖衣结晶结构要求（快速冷却形成脆硬糖衣）；夹心类“馅料均匀”保障风味平衡，避免口感偏差。

气味：“糖与原料复合香甜味”符合消费者对冰糖葫芦的传统风味认知，“无焦糊味、酸味”排除熬糖过度或原料变质的风险。

杂质：依据GB 14881卫生要求，确保无毛发、竹签碎屑等可见异物，保障食用卫生。

## 5.2 污染物限量

参考GB 2762中“水果制品”“薯类新鲜蔬菜”的限量要求。

## 5.3 微生物限量

微生物限量针对“现制现售”场景特性设定，采用GB 4789系列标准的“二级采样方案”。

本标准在参考GB 2726（《食品安全国家标准 熟肉制品》）、GB 7099（《食品安全国家标准 糕点、面包》）等现制即食类食品的微生物限量要求的基础之上，根据企业实际生产过程中检测指标结果对菌落总数、大肠菌群、霉菌和致病菌指标进行了规范。

#### 5.4 真菌毒素限量

直接引用GB 2761。“嘎嘣脆冰糖葫芦”的原料（如山楂、坚果）可能受真菌毒素污染，无需单独设定限值，直接遵循通用标准即可确保安全。

#### 5.5 农药残留限量

直接引用GB 2763，该标准覆盖“嘎嘣脆冰糖葫芦”所有原料（如山楂、水果、山药豆）的农药残留限值。

#### 5.6 净含量

直接引用《定量包装商品计量监督管理办法》，该办法规定定量包装商品的“净含量允许短缺量”。

#### 5.7 食品添加剂使用

直接引用GB 2760，该标准明确允许使用的食品添加剂种类、使用范围与最大使用量，禁止使用非食用物质或超范围、超限量使用食品添加剂。

#### 5.8 生产加工过程

引用GB 14881，该标准覆盖食品生产的“场所与设施、设备与工具、人员卫生、过程控制”等全流程要求，“嘎嘣脆冰糖葫芦”现制现售门店需符合此规范。

### 6. 试验方法

本章规定了“嘎嘣脆冰糖葫芦”感官要求、污染物限量、微生物限量、真菌

毒素限量、农药残留限量、净含量等质量指标的具体检测方法，检测方法的原理与国行标保持一致。

## 7. 检验规则

根据产品生产实际，本文件对“嘎嘣脆冰糖葫芦”的检验规则进行了规范。

## 8. 标志、包装、运输及贮存

本标准根据产品特点以及企业生产实际，对“嘎嘣脆冰糖葫芦”的标志、包装、运输及贮存进行了规范。

## 附录 A（资料性） 常见规格产品制作工艺流程

本标准梳理了8类常见产品（纯山楂、夹心类、山药豆等）的制作工艺流程，细化关键步骤参数。

## 六、与有关现行法律、政策和标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准、行业标准和其他省市地方标准，在对等内容的规范方面与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

## 七、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

## 八、提出标准实施的建议

建立规范的标准化工作机制，制定系统的团体标准管理和知识产权处置等制度，严格履行标准制定的有关程序和要求，加强团体标准全生命周期管理。建立完整、高效的内部标准化工作部门，配备专职的标准化工作人员。

建议加强团体标准的推广实施，充分利用会议、论坛、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的同行了解团体标准，不断提高行业内对团体标准的认知，促进团体标准推广和实施。

## 九、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组  
2025年9月

内部讨论资料 严禁非授权使用