



Q/DGE

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司企业标准

Q/DGE 0035S-2020

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年11月01日 10点57分

复合型坚果糕

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年11月01日 10点57分

2020-08-13 发布

2020-08-20 实施

山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司 发布



企业标准信息公共服务平台
公开 2020年11月01日 10点57分

企业标准信息公共服务平台
公开 2020年11月01日 10点57分



/DGE 0035S-2020

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东东阿古胶阿胶系列产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈英君

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年11月01日 10点57分



复合型坚果糕

1 范围

本标准规定了复合型坚果糕的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以黑芝麻、核桃仁、麦芽糖（或麦芽糖浆、或白砂糖或冰糖）为主要原料添加或不添加木糖醇、低聚木糖、麦芽糊精、枸杞子、南瓜子、腰果、杏仁（甜、苦）、巴旦木、开心果、红枣、水果干制品（蔓越莓干、蓝莓干）、龙眼肉、山楂、花生仁（或红皮花生）、红豆、红米、火龙果、圣女果、松花粉、玛咖粉、人参（人工种植）、葡萄干、莲子、黄精（黄精粉）、百合、重瓣红玫瑰、玫瑰酱、薄荷、桂花、菊花、栀子、金银花、燕窝、黄酒、鹿鞭等药食同源食材或普通食品原料或新食品原料为辅料，经原料前处理、称量、配料、熬制、成型、凝糕、切块、真空包装等工序制成的复合型坚果糕。

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/T191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜产品
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8319 食品添加剂 亚洲薄荷素油
- GB 9683 符合食品包装袋卫生标准



/DGE 0035S—2020

GB/T 10782 蜜饯通则

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 22474 果酱

NY/T 705 无核葡萄干

GH/T 1092 燕窝质量等级

QB/T 1173 单晶体冰糖

QB/T 1174 多晶体冰糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原卫生部公告2011年第13号 玛咖粉

原卫生部公告2012年17号 人参（人工种植）

国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》

3 产品分类

3.1 按所添加的原辅料不同可命名为：某某坚果糕。

3.2 按添加含糖原料分为：含糖型及低糖型。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 黑芝麻、核桃仁、枸杞子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、龙眼肉（桂圆）、百合、杏仁（甜、苦）莲子、栀子、黄精、薄荷、金银花、菊花、人参（人工种植）

应符合《中华人民共和国药典》一部的规定；人参（人工种植）还应符合卫生部公告2012年第17号的规定

4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定

4.1.3 杏仁（甜、苦）、花生仁、南瓜子、腰果、巴旦木、开心果

应符合 GB 19300 的规定。

4.1.4 水果干制品（蔓越莓干、蓝莓干）、玫瑰酱

应符合GB/T 10782 蜜饯通则

4.1.5 干制红枣

应符合GB/T 5835 的规定。

4.1.6 红豆、红米

应干燥、无霉变；符合GB 2762、GB 2763的规定

4.1.7 葡萄干

应符合NY/T 705的规定。

4.1.8 冰糖

应符合QB/T 1173、QB/T1174的规定



4.1.9 木糖醇

应符合GB 1886.234的规定

4.1.10 麦芽糖

应符合GB/T20883 的规定

4.1.11 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定

4.1.12 黄酒

应符合GB/T 13662的规定

4.1.13 燕窝

应符合GH/T 1092 的规定。

4.1.14 桂花

应干燥、无霉且符合GB2762、GB 2763的规定。

4.1.15 松花粉

应符合GH/T 1030 的规定。

4.1.16 火龙果、圣女果

无腐烂且应符合GB2762、GB 2763的规定。

4.1.17 燕窝

应符合GH/T T1092 的规定。

4.1.18 玛咖粉

应符合卫生部公告 2011 第 13 号公告的规定。

4.1.19 鹿鞭

应干净，无虫蛀.应符合GB 2762 的规定。

4.1.20 其他原辅料

应符合相关标准及其国家法律、法规的要求及规定。

4.1.21 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

原料验收 → 前处理 → 称量 → 配料 → 熬制 → 成型 → 切块 → 真空包装 → 检验 → 入库。

4.3 感官指标

应符合表1 的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有产品特有的色泽
香气	具有原料及其他辅料的香气及滋味，无异味。
组织状态	块状、大小均匀，形态完整
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。



表2 理化指标

项目	指标	
总糖/ (g/100g) (以蔗糖计)	≥5.0 (有糖型)	0.5 ~ 5.0 (低糖型)
水分/ (g/100g) ≤	20.0	
蛋白质/ (g/100g) ≥	7.0	
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.5	
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.3	
酸价 (以脂肪计) (KOH) (mg/g) ≤	5	
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	
黄曲霉毒素B ₁ / (ug/kg) ≤	5	

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/ (CFU/g) ≤	10000
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	0.92
霉菌及酵母 (CFU/g) ≤	50
沙门氏菌 ≤	0/25g
金黄色葡萄球菌 ≤	0/25g

4.6 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》的规定。

5. 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

正常光线和室温条件下观察其组织形态、色泽、品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定

6.2.5 酸价、过氧化值

按 GB 5009.229、GB 5009.227 规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素 B₁



按 GB 5009.22 规定的方法测定

6.2.7 总糖

按照 GB 5009.8 第二法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验

6.3.3 霉菌及酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验

6.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.3.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 100 箱以下，随机抽取 4 箱，每箱取样 2 盒，其中 6 盒用于检验，其余 2 盒留样备查。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、蛋白质、菌落总数、霉菌及酵母和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志



/DGE 0035S—2020

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050规定及卫生部关于批准人参（人工种植）、玛咖为新资源食品的公告中加入人参、玛咖的产品中标签及说明书应标明标注不适宜人群和食用限量：人参（孕妇、哺乳期妇女、14周岁以下儿童）、玛咖（婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇）不宜食用，人参每人每天食用量不应大于3克，玛咖每人每天食用量不得大于25克的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料，应符合GB 9683的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在符合本标准规定的条件下，产品在标签标示日期内食用最佳。

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年11月01日 10点57分