

ICS 67.160.01  
C 53

# Q/HNDC

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNDC 0083S—2023

---

### 桃胶

2023-10-07 发布

2023-10-30 实施

海南达川食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《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。

本标准由海南达川食品有限公司提出。

本标准由海南达川食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑定成、杨玉秀、薛成女。

本标准首次发布。

# 桃胶

## 1 范围

本标准规定了桃胶的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以桃胶为原料，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（食品用香精），经浸泡、清洗、调配、熬煮、冷却、灌装等生产工艺制成的桃胶的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 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
- 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
- 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 5009.11 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家卫生健康委员会公告 2023 年第 8 号《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。  
 3.1.2 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。  
 3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。  
 3.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。  
 3.1.5 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。  
 3.1.6 桃胶：应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 8 号的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈浅黄色至棕色	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	具有桃胶应有的滋味与气味，无异味	
状 态	粘稠果冻状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	4.0~6.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
注：农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。		

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

表3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.10
注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。					

### 3.5 净含量

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

### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

### 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于1kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 6.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官要求、pH值、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌。

#### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；

- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 判断规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。同时应标注:推荐食用量 $\leq 30\text{g}/\text{天}$ ,婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女不宜食用。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求,外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装,但须整洁,符合卫生要求,无破损,另标签使用须清晰整洁、端正;纸箱封口须完好,不松懈、无泄露、无胀包等现象存在。

### 7.3 运输

常温运输。运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染,运输时应防雨、防潮、防暴晒;严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运,装卸时须轻放轻卸,防止污染,堆放平稳,严禁摔撞。

### 7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风、防潮、防鼠、防虫、无异味的专用仓库内,贮存温度为常温,产品离地面高度不少于5cm,离墙距离不少于30cm,仓库环境保持清洁,不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,在常温贮存时,未开封的条件下产品保质期为12个月。

---