

ICS 67 060
分类号: X10
备案号: **

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1998—××××

栗(豆)羊羹

(征求意见稿)
2013年9月

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替QB/T 1998-1994《栗（豆）羊羹》。

本标准与QB/T 1998-1994相比，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了表2 理化指标，分为杀菌型和非杀菌型，修改了可溶性固形物指标和还原糖指标；
- 修改了污染物限量、真菌毒素限量和致病菌限量，按相关国家标准执行；
- 增加了生产加工过程的卫生要求；
- 修改了检验方法。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。

本标准起草单位：中焙糖协蜜饯专业委员会、北京红螺食品集团、北京御食园食品有限公司、北京好亿佳食品有限公司、天津万寿家食品有限公司等。

本标准主要起草人：

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1998-1994。

栗（豆）羊羹

1 范围

本标准规定了栗（豆）羊羹的定义、技术要求、检验方法、检验规则及标签、包装、贮存。
本标准适用于栗（豆）羊羹类食品。

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 317 白砂糖
- GB 1975 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂（琼胶）
- 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 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/T 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9678.1 糖果卫生标准
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15044 食品添加剂 卡拉胶
- GB 15203 淀粉糖卫生标准
- GB 16326 坚果食品卫生标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 22346 板栗质量等级
- GB **** 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质检总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 栗（豆）羊羹

以板栗、豆类、白砂糖和/或淀粉糖浆为主要原料，以琼脂或卡拉胶为辅料，添加或不添加果仁类、果蔬制品等其它辅料，经熬制、成型、杀菌或不杀菌制成的胶冻食品。

4 产品分类

4.1 杀菌型

是指以板栗、豆类、白砂糖和/或淀粉糖浆为主要原料，以琼脂或卡拉胶为辅料，添加或不添加果仁类、果蔬制品等其它辅料，经煮制、调浆、熬制、冷却、成型、真空包装，并经高温杀菌后制成的产品。

4.2 非杀菌型

是指以板栗、豆类、白砂糖和/或淀粉糖浆为主要原料，以琼脂或卡拉胶为辅料，添加或不添加果仁类、果蔬制品等其它辅料，经煮制、调浆、熬制、热灌装、冷却后制成的产品。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 板栗：应符合 GB/T 22346 的规定。
- 4.1.2 豌豆：应符合 GB 10460 的规定。
- 4.1.3 红豆：应符合 GB 10461 的规定。
- 4.1.4 绿豆：应符合 GB 10462 的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.6 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.7 琼脂：应符合 GB 1975 的规定。
- 4.1.8 卡拉胶：应符合 GB 15044 的规定。
- 4.1.9 果仁：应符合 GB 16326 的规定。
- 4.1.10 其它原辅料：应符合相应国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	形态完整，表面光滑，组织紧密，有弹性，无蔗糖结晶。
色 泽	具有相应产品应有的色泽。
滋 气 味	具有该产品应有的滋气味，无异味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。

4.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	杀菌型	非杀菌型
可溶性固形物， %	<55	≥55
还原糖（以葡萄糖计）， %	≤	20

4.4 微生物指标

产品的微生物指标应符合 GB 9678.1 中凝胶糖果的规定。

4.5 污染物限量

产品的污染物指标应符合 GB 2762 中坚果及籽类的规定。

4.6 真菌毒素限量

产品的真菌毒素指标应符合 GB 2761 中坚果及籽类的规定。

4.7 致病菌限量

产品的致病菌指标应符合 GB****中坚果及籽类的规定。

4.8 食品添加剂

产品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 净含量

应符合国家质检总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

将产品置于洁净的白色样品盘内，观察其外形、色泽，检查其有无外来杂质，嗅其香气，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 10786 规定的方法检测。

7.2.2 还原糖

按 GB/T 5009.7 规定的方法检测。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

7.3.3 致病菌

按 GB ****规定的方法检验。

7.4 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法检验。

7.5 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法检验。

7.6 净含量

按JJF1070规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次生产的同一种产品为一个组批。

8.2 出厂检验

8.2.1 出厂检验项目：标签、净含量、感官、还原糖、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 每批产品必须经工厂检验部门按照本标准规定的项目进行出厂检验，检验合格后签发产品合格证方可出厂。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

8.3.2 每半年应对产品进行一次型式检验。

8.3.3 发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 更改原料；
- 更改工艺；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

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

8.4.3 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。

9 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

10 包装

包装材料应符合国家相应标准或行业标准的规定。

11 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有异味、有污染、有腐蚀性的货物混贮，避免阳光直射和靠近热源。