



412448S-2017



河南卓宇蜂业有限公司企业标准

Q/HZY 0011S-2017

---

# 花粉压片糖果

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

---

河南卓宇蜂业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南卓宇蜂业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚建国、陈风光。

H N

Q B

# 花粉压片糖果

## 1 范围

本标准规定了花粉压片糖果的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加单一品种花粉（油菜花粉、松花粉），麦芽糊精、玉米淀粉为辅料，经花粉粉碎，加入麦芽糊精、玉米淀粉混合、制粒、干燥、压片包装而成的花粉压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花粉(油菜花粉、松花粉)应符合 GB 31636 的有关规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的有关规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的有关规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的有关规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	完整片状	从样品中取出花粉压片糖果 10g，置于白色磁盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后入口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的浅黄色	
气 味	具有花粉原料特有的香气，无异味	
滋 味	味甜、具有原料物质特有的滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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

干燥失重, g/100g	≤	5.0	SB/T 10347
蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官、干燥失重、蛋白质、净含量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

花粉压片糖果是以白砂糖为主要原料，添加单一品种花粉（油菜花粉、松花粉），麦芽糊精、玉米淀粉为辅料，经花粉粉碎，加入麦芽糊精、玉米淀粉混合、制粒、干燥、压片包装工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南卓宇蜂业有限公司

2017年08月30日