



412715S-2017



新郑市泽之润生物科技有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2017

核桃油凝胶糖果（夹心型）

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

新郑市泽之润生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作原则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新郑市泽之润生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴巧霞。

H N

Q B

核桃油凝胶糖果（夹心型）

1 范围

本标准规定了核桃油凝胶糖果（夹心型）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖、核桃油为主要原料，添加食用明胶、甘油、山梨糖醇，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、浇模成型、干燥、分检、包装加工而成的核桃油凝胶糖果（夹心型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB15203 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.5 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.6 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

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	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，检查色泽、形态、组织、滋味、气味和杂质应符合规定。
形 态	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	
组 织	有弹性和咀嚼性；密闭的夹心型无馅心外漏	
气味和滋味	味甜，具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

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	检测方法
干燥失重, g/100g	≤ 18.0	SB/T 10021附录A

还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥	10.0	GB 5009.7
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注:* 该项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 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

核桃油凝胶糖果（夹心型）是以食用葡萄糖、核桃油为主要原料，添加食用明胶、甘油、山梨糖醇，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、浇模成型、干燥、分检、包装加工而成的核桃油凝胶糖果（夹心型）。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 10021《糖果 凝胶糖果》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

新郑市泽之润生物科技有限公司

2017年10月08日

Q B