



412716S-2017



新郑市泽之润生物科技有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2017

---

# 牡丹籽油凝胶糖果（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《标准化工作导则第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

# 牡丹籽油凝胶糖果（夹心型）

## 1 范围

本标准规定了牡丹籽油凝胶糖果（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、牡丹籽油为主要原料，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、包装加工而成的牡丹籽油凝胶糖果（夹心型）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 牡丹籽油应符合关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011年 第9号）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),	≥ 10.0	GB 5009.7

g/100g		
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 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	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
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

牡丹籽油凝胶糖果（夹心型）是以食用葡萄糖、牡丹籽油为主要原料，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、包装加工而成的牡丹籽油凝胶糖果（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