



412779S-2017



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0025S-2017

松花粉压片糖果

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

洛阳众康生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳众康生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵洪波。

H N

Q B

松花粉压片糖果

1 范围

本标准规定了松花粉压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加松花粉、麦芽糊精、硬脂酸镁经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的松花粉压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。

2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	片状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的混合气味和滋味，无异味	
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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: *铅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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/ g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
志贺氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 5
沙门氏菌, /25 g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789. 10 第二法

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 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目为：感官、干燥失重、净含量及允许短缺量、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

松花粉压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加松花粉、麦芽糊精、硬脂酸镁经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而成。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

洛阳众康生物工程有限公司

2017年10月27日