



412605S-2017



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0001S-2017

破壁花粉压片糖果

2017-11-02 发布

2017-11-02 实施

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司 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。

本标准由长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司提出。

本标准起草单位：长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司。

本标准主要起草人：杨留超。

H N

Q B

破壁花粉压片糖果

1 范围

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

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇为主要原料，添加生产用水、破壁松花粉、破壁油菜花粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、硬脂酸镁、二氧化硅、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、柠檬黄，经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的破壁花粉压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.3 破壁松花粉应符合 GH/T 1030 的规定。

2.1.4 破壁油菜花粉应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.7 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.8 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	试验方法
性状	片形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	取适量试样置于白色磁盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	味甜，具有该产品特有的气味、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 中的附录 A
蛋白质, g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

* 该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 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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、干燥失重、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇为主要原料，添加生产用水、破壁松花粉、破壁油菜花粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、硬脂酸镁、二氧化硅、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、柠檬黄，经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的破壁花粉压片糖果。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司
2017年09月28日