



412606S-2017



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0002S-2017

蜂蜜蛋白压片糖果

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

蜂蜜蛋白压片糖果

1 范围

本标准规定了蜂蜜蛋白压片糖果的要求、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、大豆蛋白粉、蜂蜜、麦芽糊精、蜂蜜风味香精、柠檬酸、羟丙基甲基纤维素（HPMC），经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的蜂蜜蛋白压片糖果。

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 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合GB 14963和GH/T 18796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 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.7 蜂蜜风味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合GB 1886.109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	≥ 5.0	GB 5009.5
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。

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。

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、大豆蛋白粉、蜂蜜、麦芽糊精、蜂蜜风味香精、柠檬酸、羟丙基甲基纤维素（HPMC），经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的蜂蜜蛋白压片糖果。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

H N

Q B