



411332S-2017



河南牛氏生物科技有限公司

企业标准

Q/HNS 0001S-2017

破壁松花粉压片糖果

2017-06-16 发布

2017-06-16 实施

河南牛氏生物科技有限公司
发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南牛氏生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安勤龙，马飞。

本标准于2017年05月22日首次发布。

H N

Q B

破壁松花粉压片糖果

1 范围

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

本标准适用于以破壁松花粉、麦芽糊精、山梨糖醇、硬脂酸镁为原料，经混合、制粒、压片成型、包装加工而成的破壁松花粉压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 破壁松花粉应符合 GH/T 1030 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 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 | 片状，完整光滑，有适宜的硬度 | 从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 淡黄色，色泽均匀 | |
| 气味 | 具有本品特有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有本品特有的滋味，味甜，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 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 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采样方案应符合GB 4789. 1的规定。 | | | | | |

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

编制说明

破壁松花粉压片糖果是以破壁松花粉、麦芽糊精、山梨糖醇、硬脂酸镁为原料，经混合、制粒、压片成型、包装等主要工艺加工而成的破壁松花粉压片糖果。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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》和 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。

河南牛氏生物科技有限公司

2017年05月22日

H N
Q B