



411420S-2017



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0012S-2017

---

# 猕猴桃压片糖果

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

---

洛阳众康生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

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、刘海臣。

H N

Q B

# 猕猴桃压片糖果

## 1 范围

本标准规定了猕猴桃压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以猕猴桃粉为原料，加入维生素C（抗坏血酸）、D-甘露糖醇、白砂糖，经混合、制粒、干燥，加硬脂酸镁整粒、天然薄荷脑、压片、包装而制成的猕猴桃压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 猕猴桃粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.2 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.3 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.4 D-甘露糖醇应符合GB 1886.177的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.7 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	检验方法
性 状	具有本品应有的色泽	从样品中取出1瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合规定
色 泽	圆形、椭圆形或不规则型片状	
气 、 滋 味	具有本品特有的气味和滋味，微甜、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
水分, g/100g ≤	8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	8.0	GB 5009.4

总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
维生素C，mg/kg ≤	1000 ~ 6000	GB 5413.18
注：*该项指标严于国家食品安全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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>1</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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按GB4789.1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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 14880、GB 2762、GB 2763的有关规定执行。

## 编制说明

猕猴桃压片糖果是以猕猴桃粉为原料，加入维生素C（抗坏血酸）、D-甘露糖醇、白砂糖，经混合、制粒、干燥，加硬脂酸镁整粒、天然薄荷脑、压片、包装而制成。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国家标准GB 2762的规定。

洛阳众康生物工程有限公司

2017年05月24日