



411399S-2017



开封宝天健生物科技有限公司企业标准

Q/KBS 0014S-2017

蓝莓菊花压片糖果

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

开封宝天健生物科技有限公司 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。

本标准由开封宝天健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛建伟。

H N

Q B

蓝莓菊花压片糖果

1 范围

本标准规定了蓝莓菊花压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蓝莓、菊花、山药、决明子为原料，经清洗、水提、浓缩、干燥、粉碎成粉，添加叶黄素、葡萄糖、食用玉米淀粉（熟化）、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的蓝莓菊花压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 蓝莓粉应符合NY/T 1884的规定

2.1.2 菊花、山药、决明子（总蒽醌 $\leq 50\text{mg/kg}$ ）应符合《中华人民共和国药典》2015版第一部的规定。

2.1.3 叶黄素应符合GB 26405的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出50克，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。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	片状	
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
叶黄素, g/kg	≤ 0.4	GB 5009.248
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: 指标严于食品安全国家标准GB2762。

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB1789.3平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注: a采样方法应符合GB 4789.1的规定。

2.5 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 其它要求

应符合GB 2760、GB2762、GB2763的规定。

编制说明

蓝莓菊花压片糖果是以蓝莓、菊花、山药、决明子为原料，经清洗、水提、浓缩、干燥、粉碎成粉，添加叶黄素、葡萄糖、食用玉米淀粉（熟化）、硬脂酸镁，经混合、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GB17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准。本标准为企业生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB2762的规定。

开封宝天健生物科技有限公司

2017年05月23日

Q B