



411404S-2017



开封宝天健生物科技有限公司企业标准

Q/KBS 0003S-2017

玛咖压片糖果

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

H N

开封宝天健生物科技有限公司 发布

Q B

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

玛咖压片糖果

1 范围

本标准规定了玛咖压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玛咖粉、葡萄糖、食用玉米淀粉（熟化）、硬脂酸镁为主要原料，经微粉化粉碎，加水混合、制粒干燥、压片、分装制成的玛咖压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 玛咖粉应符合中华人民共和国卫生部公告2011年第13号的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合GB 1886.91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	具有玛咖特有的气味，味甘，微甜，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	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4

蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*指标严于国家标准。			

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	1000	50000	GB4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	10	100	GB4789.3中的平板计数法
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出				GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

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。

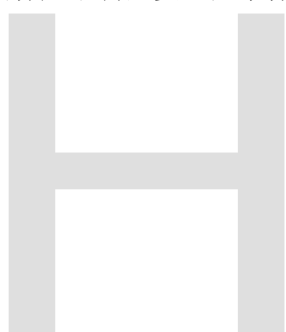
2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB2760的规定；污染物限量应符合GB2762的规定；食品中农药最大残留限量应符合GB2763的规定。

编制说明

玛咖压片糖果是以玛咖粉、葡萄糖、食用玉米淀粉（熟化）、硬脂酸镁为主要原料，经微粉化粉碎、加水混合、制粒干燥、压片、分装制成的玛咖压片糖果。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GB17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准。本标准作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762。



开封宝天健生物科技有限公司
2017年05月23日

