



411785S-2017



卫辉市康盛有限公司企业标准

Q/WKS 0006S-2017

罗汉果薄荷糖片

2017-08-07 发布

2017-08-07 实施

卫辉市康盛有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由卫辉市康盛有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋小锋，周红磊，周恒伦。

本标准自实施之日起代替 Q/WKS 0006—2014。

H N

Q B

罗汉果薄荷糖片

1 范围

本标准规定了罗汉果薄荷糖片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖为原料，辅以罗汉果复合提取物（以罗汉果、胖大海、金银花、菊花、甘草为原料加生活饮用水浸提、过滤）、食用盐、焦糖色熬制，再添加薄荷脑、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（川贝枇杷香精、杏仁油香精），经混合、成型、冷却、包装而成的硬质糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

2.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 及 GB 15203 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。

2.1.4 罗汉果、胖大海、金银花、菊花、甘草应符合《中华人民共和国药典》2010 一部的规定

2.1.5 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。

2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.7 食用香精（川贝枇杷香精、杏仁油香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾符合 GB 25540 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	检测方法
色泽	褐色	随机取适量样品置于白色盘中，自然光下观察色泽、状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异嗅，无异味	
状态	片状固态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
干燥失重, g/100g	≤ 4	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 2.0	GB/T 5009.140

注：*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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.7 其它要求

食品添加剂及用量应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数的检验;
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖为原料，辅以罗汉果复合提取物（以罗汉果、胖大海、金银花、菊花、甘草为原料加生活饮用水浸提、过滤）、食用盐、焦糖色熬制，再添加薄荷脑、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（川贝枇杷香精、杏仁油香精），经混合、成型、冷却、包装而成的硬质糖果。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 10018《糖果 硬质糖果》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了罗汉果薄荷糖片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

其中理化指标中铅指标严于国家标准 GB 2762。

卫辉市康盛有限公司

2017年6月22日

•

QB