



411786S-2017



卫辉市康盛有限公司企业标准

Q/WKS 0022S-2017

绿茶咖啡糖片

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/T 1.1《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 0022S—2014。

H N

Q B

绿茶咖啡糖片

1 范围

本标准规定了绿茶咖啡糖片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖为原料，辅以绿茶咖啡提取物（以绿茶、咖啡豆、猴头菇、山楂、山药、橘皮、麦芽为原料，加生活饮用水提取，过滤）、玉米淀粉、麦芽糊精、柠檬酸、苯甲酸钠、柠檬黄、胭脂红、香兰素、硬脂酸镁，经混合，干燥，造粒，压片成型，包装而成的压片糖果。

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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 及 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 山楂、麦芽、山药、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.4 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 及 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.12 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.13 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.14 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.15 咖啡豆应符合 NY/T 289 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	淡黄色或粉红色或褐色	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

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
干燥失重, g/100g	≤	5	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
苯甲酸钠, (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.8	GB 5009.28
柠檬黄, g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
胭脂红, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素, μg/ kg	≤	10	GB 5009.185
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、葡萄糖为原料，辅以绿茶咖啡提取物（以绿茶、咖啡豆、猴头菇、山楂、山药、橘皮、麦芽为原料，加生活饮用水提取，过滤）、玉米淀粉、麦芽糊精、柠檬酸、苯甲酸钠、柠檬黄、胭脂红、香兰素、硬脂酸镁，经混合，干燥，造粒，压片成型，包装而成的压片糖果。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》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。

本标准规定了绿茶咖啡糖片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

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

QHNB