



411787S-2017



卫辉市康盛有限公司企业标准

Q/WKS 0005S-2017

胖大海薄荷糖片

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 0005S—2014。

H N

Q B

胖大海薄荷糖片

1 范围

本标准规定了胖大海薄荷糖片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖为主要原料，辅以胖大海复合提取物（以胖大海、罗汉果、金银花、菊花、甘草为原料加水浸提，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GB15203的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461及GB 2721的规定。
- 2.1.4 胖大海、罗汉果、金银花、菊花、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015一部的规定。
- 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、麦芽糖为主要原料，辅以胖大海复合提取物（以胖大海、罗汉果、金银花、菊花、甘草为原料加水浸提，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。

本标准规定了胖大海薄荷糖片的要求、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

Q B