



412296S-2017



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0051S-2017

---

# 大麦青汁压片糖果

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

---

河南钐艺食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

H N

Q B

# 大麦青汁压片糖果

## 1 范围

本标准规定了大麦青汁压片糖果的要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于是以大麦苗为原料，经过压榨、过滤、干燥，添加白砂糖、混合、压片、包装而成的大麦青汁压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大麦苗应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763和符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告2012年第8号）的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.3 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	试验方法
性状	片状	取试样10片置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	味甜，具有原料特有的滋气味，无异味	
状态	无肉眼可见可见外来异质	

### 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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 附录A
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出				
金黄色葡萄球菌	不得检出				
* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881《食品生产通用卫生规范》的规定。

### 2.7 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3 检验

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

Q B

## 编制说明

大麦青汁压片糖果适用于以大麦苗为原料，经过压榨、过滤、干燥，添加白砂糖、混合、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GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的要求。

河南轩艺食品有限公司

2017年06月21日

QHNB