



413133S-2018



河南省宝蜂堂蜂业有限公司企业标准

Q/BFT 0001S-2018

油菜花粉压片糖果

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

河南省宝蜂堂蜂业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省宝蜂堂蜂业有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛军、高华。

H N

Q B

油菜花粉压片糖果

1 范围

本标准规定了油菜花粉压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加油菜花粉、麦芽糊精、玉米淀粉、羟丙基甲基纤维素、柠檬黄、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装制成的油菜花粉压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.2 油菜花粉应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告 2004 年第 17 号）和 GB 31636 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.6 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.7 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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
性状	片状	取样品 10g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有品种固有的自然色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有本品特有的滋味和气味，味微甜，无异味	
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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347
柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 中的平板计数法
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
a 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加油菜花粉、麦芽糊精、玉米淀粉、羟丙基甲基纤维素、柠檬黄、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装制成的油菜花粉压片糖果。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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》制定本企业标准，作为组织生产、质量监控和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省宝蜂堂蜂业有限公司

H N

Q B