



413114S-2018



唐河县口乐食品厂企业标准

Q/TKS 0001S-2018

---

# 五香麻糖

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

---

唐河县口乐食品厂 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》的要求进行编写。

本标准由唐河县口乐食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘春燕、秦书杰。

H N

Q B

# 五香麻糖

## 1 范围

本标准规定了五香麻糖的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以麦芽糖浆、白砂糖、芝麻为主要原料，麦芽糖浆、白砂糖经熬制、冷却，拔糖或不拔糖后，添加芝麻（炒制）、大米花（大米膨化）、八角（干燥、粉碎）、香蕉香精中的几种进行拌和，再经揉制、搓条、切片、包装制成的五香麻糖。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.4 大米花应符合 GB 17401 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 香蕉香精应符合 GB 30616 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
色泽	黄褐色或浅黄色	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有该产品特有的酥、香、脆的特征	
形态	片状	
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	
水分/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)		12-29	GB 5009.7
*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。			

## 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 <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 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
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 为指标可接受水平的限量值; M 为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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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、真菌毒素限量应符合GB 2761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

出厂产品检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、还原糖、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

五香麻糖是以麦芽糖浆、白砂糖、芝麻为主要原料，麦芽糖浆、白砂糖经熬制、冷却，拔糖或不拔糖后，添加芝麻（炒制）、大米花（大米膨化）、八角（干燥、粉碎）、香蕉香精中的几种进行拌和，再经揉制、搓条、切片、包装制成的。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 10019《糖果 酥质糖果》和 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

唐河县口乐食品厂

H N

Q B