



413536S-2018



河南昆之杰实业有限公司企业标准

Q/HKZJ 0002S-2018

---

# 麦芽粉压片糖果

2018-11-28 发布

2018-11-28 实施

---

河南昆之杰实业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南昆之杰实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏林。

H N

Q B

# 麦芽粉压片糖果

## 1 范围

本标准规定了麦芽粉压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加硒强化麦芽粉，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的麦芽粉压片糖果。

## 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 硒强化麦芽粉应符合 Q/HKZJ0001S 的规定，见附录 A。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
性状	片状	取样品 5g，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，然后以温开水漱口，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	白色，色泽均匀	
气、滋味	味甜，具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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/T10347
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
* 铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: \*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762;

### 2.4 微生物指标

应符合表3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 第二法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10 第一法
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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

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；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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。



411672S-2018



河南昆之杰实业有限公司企业标准

Q/HKZJ 0001S-2018

---

# 硒强化麦芽粉

2018-06-07 发布

2018-06-07 实施

---

河南昆之杰实业有限公司 发布

Q/HKZJ 0001S-2018

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南昆之杰实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏林

H N

Q B

## 硒强化麦芽粉

### 1 范围

本标准规定了硒强化麦芽粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经加生活饮用水浸麦、发芽，烘干、粉碎，再添加亚硒酸钠，混合，包装加工而成的非即食硒强化麦芽粉。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。

2.1.3 生产用水（生活饮用水）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	检验方法
性状	粉状	取样品 100g，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。
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽	
气味	具有小麦芽粉正常气味，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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
粗粒度	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509

脂肪酸值（以湿基计）	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉素B1, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	5.0	GB 5009.22
总砷*（以As计）, $\text{mg}/\text{kg}$	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计）, $\text{mg}/\text{kg}$	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以Hg计）, $\text{mg}/\text{kg}$	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计）, $\text{mg}/\text{kg}$	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计）, $\text{mg}/\text{kg}$	≤	1.0	GB 5009.123
硒（以Se计）, $\mu\text{g}/\text{kg}$		140~280	GB 5009.93
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	5.0	GB 5009.27
注：*总砷的指标严于食品安全国家标准GB2762。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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

出厂检验项目包括感官、水分、灰分、粗粒度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HKZJ 0001S-2018

## 编制说明

---

本标准适用于以小麦为主要原料，经加生活饮用水浸麦、发芽，烘干、粉碎，再添加亚硒酸钠，混合，包装加工而成的非即食硒强化麦芽粉。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/T 1355《小麦粉》等相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南昆之杰实业有限公司

H N

Q B

---

## 编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加硒强化麦芽粉，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的麦芽粉压片糖果。

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/T10347《糖果 压片糖果》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南昆之杰实业有限公司

H N

Q B