



411276S-2018



许昌引龙苑糖果食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2018

雪梨冰糖制品

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

许昌引龙苑糖果食品有限公司 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。

本标准由许昌引龙苑糖果食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范江伟。

H N

Q B

雪梨冰糖制品

1 范围

本标准规定了雪梨冰糖制品的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以冰糖为主要原料，加入浓缩梨汁或梨经清洗榨汁、生活饮用水，经混合、熬煮、冷却、成型、包装加工而成的雪梨冰糖制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 梨应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	片状或块状	从样品中取出 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味甜，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
干燥失重, g/100g	≤ 4.0	GB/T 317 或 SB/T 10347
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762

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
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应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其它要求

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、干燥失重、净含量及允许短缺量、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

雪梨冰糖制品是以冰糖为主要原料，加入浓缩梨汁或梨经清洗榨汁、生活饮用水，经混合、熬煮、冷却、成型、包装加工而成的。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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌引龙苑糖果食品有限公司