



411244S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0023S-2018

辣木叶螺旋藻压片糖果

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本标准主要依据GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求组织编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王军英、张娟红

H N

Q B

辣木叶螺旋藻压片糖果

1 范围

本标准规定了辣木叶螺旋藻压片糖果的分类、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，添加低聚果糖、辣木叶、钝顶螺旋藻粉、麦芽糊精、着色剂（苋菜红、亮蓝、柠檬黄）、食用香精（香草香精、草莓香精、柠檬香精、雪梨香精、水蜜桃香精）、硬脂酸镁中的几种，经配料、混合、制粒（或不制粒）、烘干（或不烘干）、压片、包装而成的辣木叶螺旋藻压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求：

- 2.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.3 辣木叶应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(2012 年 第 19 号)的规定。
- 2.1.4 钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.7 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.9 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.10 香草香精、草莓香精、柠檬香精、雪梨香精、水蜜桃香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
形 态	片状，大小基本一致，无明显变形和黏连	取样品 1 瓶（袋）置洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察该产品的形态、色泽，鼻嗅其气味、口尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	味甜，具有该产品特有的气味，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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10021
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	

*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 的要求。

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4

注: 1、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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加低聚果糖、辣木叶、钝顶螺旋藻粉、麦芽糊精、着色剂（苋菜红、亮蓝、柠檬黄）、食用香精（香草香精、草莓香精、柠檬香精、雪梨香精、水蜜桃香精）、硬脂酸镁中的几种，经配料、混合、制粒（或不制粒）、烘干（或不烘干）、压片、包装而成的辣木叶螺旋藻压片糖果。

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，SB/T 10347《糖果 压片糖果》制订了本企业标准，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 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司