



411450S-2018



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0095S-2018

水果酵素软糖

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

洛阳康华食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出。

本标准由洛阳康华食品有限公司起草。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准主要起草人：孟晋。

H N

Q B

水果酵素软糖

1 范围

本标准规定了水果酵素软糖的分类、要求、试验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁、水果酵素粉(番木瓜、柿子、山楂为原料，经酵母发酵、添加聚葡萄糖)、再添加原料型水果粉(蓝莓粉、桑椹粉、香橙粉)中的一种、卡拉胶(或明胶)、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖(浆)、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果酵素软糖。

2 分类

按原料型水果粉不同，分为以下几类：

2.1 蓝莓酵素软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁、水果酵素粉(番木瓜、柿子、山楂为原料，经酵母发酵、添加聚葡萄糖)、再添加原料型水果粉蓝莓粉、卡拉胶(或明胶)、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖(浆)、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果酵素软糖。

2.2 桑椹酵素软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁、水果酵素粉(番木瓜、柿子、山楂为原料，经酵母发酵、添加聚葡萄糖)、再添加原料型水果粉桑椹粉、卡拉胶(或明胶)、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖(浆)、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果酵素软糖。

2.3 香橙酵素软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁、水果酵素粉(番木瓜、柿子、山楂为原料，经酵母发酵、添加聚葡萄糖)、再添加原料型水果粉香橙粉、卡拉胶(或明胶)、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖(浆)、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果酵素软糖。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 白砂糖:应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 柠檬酸钠:应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.3 卡拉胶:应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.4 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 明胶:应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.7 麦芽糖浆:应符合 GB 15203 和 NY/T 2110 的规定。
- 3.1.8 香橙香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 水果粉(蓝莓粉、桑椹粉、香橙粉)应符合 NYT 1884 的规定。
- 3.1.10 橙浓缩汁:应符合 GB/T 21730 的规定。
- 3.1.11 水果酵素粉:应符合 Q/XTS 0002S 的规定(见附录 A)。

3.2 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	具有产品应有性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下观察色泽和性状,检查有无杂质,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽,均匀一致	
气 味, 滋 味	味甜,具有产品应有的气味与滋味,香气适中,滋味纯正,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 18.0	GB 5009.3
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。含原料明胶检测铬指标。		

3.4 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 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 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 17403 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

附录 A



413037S-2017



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2017

水果酵素粉（发酵型果蔬固体 饮料）

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 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。

本标准由新乡市太行有机酵素研究院、新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李东风、张新、刘光升。

H N

Q B

水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）

1 范围

本标准规定水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以番木瓜、柿子、山楂为原料，经清洗、打浆加入酵母发酵、添加聚葡萄糖。经混合、干燥、制粉、包装加工而成的水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 柿子应符合GB/T 20453的规定
- 2.1.2 番木瓜应符合NY/T 691的规定
- 2.1.3 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定
- 2.1.4 酵母应符合GB/T 20886的规定
- 2.1.5 生产用水应符合GB5749的规定
- 2.1.6 山楂应符合GH/T 1159 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	均匀粉状、无结块，无霉变现象	取样品 25g，倒入洁净、透明的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	均匀一致淡黄色	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/XTS 0002S-2017

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 12695 的规定

2.7 其他要求

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, 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、水分、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。

H N

编制说明

水果酵素软糖是以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁、水果酵素粉(番木瓜、柿子、山楂为原料，经酵母发酵、添加聚葡萄糖)、再添加原料型水果粉(蓝莓粉、桑椹粉、香橙粉)中的一种、卡拉胶(或明胶)、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖(浆)、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果酵素软糖。

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》及参照GB 17399《食品安全国家标准 糖果》要求制订本企业标准，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的规定。