



411948S-2018



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0095S-2018

马齿苋魔芋压片糖果

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

H N

Q B

马齿苋魔芋压片糖果

1 范围

本标准规定了马齿苋魔芋压片糖果的要求、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，添加壳寡糖、马齿苋（粉碎）、魔芋精粉为原料，经配料、混合、制粒、压片、干燥、包装加工而成的马齿苋魔芋压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 马齿苋应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 壳寡糖应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 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	片状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	棕色至褐色，均匀一致	
气、滋味	味甜，具有本品固有的气味、滋味，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 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
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。			

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 ¹	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, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 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

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加壳寡糖、马齿苋（粉碎）、魔芋精粉为原料，经配料、混合、制粒、压片、干燥、包装加工而成的马齿苋魔芋压片糖果。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南轩艺食品有限公司

H N

Q B