



411625S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0028S-2018

南瓜姜黄压片糖果

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：段省委，马爱丽。

H N

Q B

南瓜姜黄压片糖果

1 范围

本标准规定了南瓜姜黄压片糖果的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加低聚果糖、南瓜粉、姜黄、苦瓜粉、山楂粉、决明子、枸杞子、菊花、荷叶、硬脂酸镁、甜橙香精，经挑拣、粉碎（或不粉碎）、过筛（或不过筛）、配料混合后制粒、干燥、压片、包装而成的南瓜姜黄压片糖果。

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 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 苦瓜粉、南瓜粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.5 枸杞子、菊花、决明子、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部 的规定。

2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.7 甜橙香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出 20g，倒入一洁净烧杯中，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。结果应符合相应的规定。
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异嗅	
滋味	味甜，具有该产品应有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注: * 该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	100	GB 4789.3 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 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

出厂检验项目包括感官、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。

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、南瓜粉、姜黄、苦瓜粉、山楂粉、决明子、枸杞子、菊花、荷叶、硬脂酸镁、甜橙香精，经挑拣、粉碎（或不粉碎）、过筛（或不过筛）、配料混合后制粒、干燥、压片、包装而成的南瓜姜黄压片糖果。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，参照相关国标 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》和相关行标 SB/T 10347《糖果 压片糖果》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

QHNB
QB