



411681S-2018



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0005S-2018

---

# 花粉压片糖果

2018-06-07 发布

2018-06-07 实施

---

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司 发布

## 前 言

企业标准按 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。

本标准由长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司提出。

本标准起草单位：长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司。

本标准主要起草人：杨留超。

H N

Q B

# 花粉压片糖果

## 1 范围

本标准规定了花粉压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖、L-阿拉伯糖为主要原料，添加松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、菊粉、奶粉、麦芽糊精、生活饮用水其中的几种，经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的花粉压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.3 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.4 油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、芝麻花粉、高粱花粉、荞麦花粉、玉米花粉应符合 GB 31636 的规定和（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 5 号)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	片形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
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、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	
干燥失重, g/100g	≤	5.0	SB/T 10347 中的附录 A
蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
* 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>a</sup> 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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

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、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖、L-阿拉伯糖为主要原料，添加松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、菊粉、奶粉、麦芽糊精、生活饮用水其中的几种，经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的花粉压片糖果。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》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。

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司