



412152S-2018



河南泰枫食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2018

麦芽糖

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

河南泰枫食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南泰枫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段晓枫。

H N

Q B

麦芽糖

1 范围

本标准规定了麦芽糖的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糯米为原料，经浸泡、蒸制、加入麦芽粉（大麦经浸泡、培养麦芽、粉碎）、混合搅拌、发酵、过滤、熬制、冷却、分切、包装而成的麦芽糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大麦应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。

2.1.3 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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	块状或片状	从样品中取出 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	乳白色至浅黄色	
气、滋味	具有麦芽糖应有的气味和滋味，味甜，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	检测方法
水分, %	≤ 6.5	GB 5009.3
pH 值	4.0~7.0	GB 5009.237
麦芽糖含量（以干物质计，质量分数），%	≥ 95	GB 5009.8 或 GB/T 20883
硫酸灰分, %	≤ 0.3	GB/T 20883 或 GB/T 20885
氯化物, %	≤ 0.01	GB 5009.44 或 GB/T 20883
碘试验	无蓝色反应	GB/T 20883 或 GB/T 20884
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官、水分、硫酸灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

麦芽糖是以糯米为原料，经浸泡、蒸制、加入麦芽粉（大麦经浸泡、培养麦芽、粉碎）、混合搅拌、发酵、过滤、熬制、冷却、分切、包装而成的。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 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》、GB/T 20883《麦芽糖》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰枫食品有限公司

QB