



412158S-2018



河南祥和生物科技有限公司企业标准

Q/HXH 0005S-2018

低聚果糖奶粉压片糖果

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

河南祥和生物科技有限公司 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。

本标准由河南祥和生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南祥和生物科技有限公司。

本标准主要起草人：扈志攀、毛永建。

H N

Q B

低聚果糖奶粉压片糖果

1 范围

本标准规定了低聚果糖奶粉压片糖果的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以低聚果糖为主要原料，添加奶粉、维生素 C、甜橙香精、微晶纤微素、羟丙基甲基纤维素、硬脂酸镁，经混合、压片、包装而成的低聚果糖奶粉压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.2 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.3 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.6 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.7 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然以温开水漱口，品其滋味，结果应符合相应之规定。
色泽	白色	
气、滋味	味甜，同时具有产品应有的气味和滋味，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
蛋白质, g/100g	≥	4.0	GB 5009.5
干燥失重, g/100g	≤	4.0	SB/T10347 附录A
灰分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
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

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
样品的采样和处理按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 和 GB17403 的规定。

2.7 其它要求

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、蛋白质、干燥失重、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

低聚果糖奶粉压片糖果是以低聚果糖为主要原料，添加奶粉、维生素 C、甜橙香精、微晶纤微素、羟丙基甲基纤维素、硬脂酸镁，经混合、压片、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，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。

维生素 C 做抗氧化剂使用。

河南祥和生物科技有限公司

H N

Q B