



412427S-2018



睢县盈秋食品厂企业标准

Q/SYQ 0001S-2018

芝麻酥糖

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

睢县盈秋食品厂 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》编写。

本标准由睢县盈秋食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张海清。

H N

Q B

芝麻酥糖

1 范围

本标准规定了芝麻酥糖的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以麦芽糖、白砂糖为主要原料，经化糖、熬糖、冷却、成型、粘芝麻、包装加工而成的芝麻酥糖。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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
色泽	具有产品应有色泽	从样品中取出一包，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，按照食用方法品其滋味
性状	圆形或椭圆形固态，大小基本一致，无明显变形，无黏连	
气、滋味	味甜，具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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(干燥失重), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注: *指标严于国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用的应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦芽糖、白砂糖为主要原料，经化糖、熬糖、冷却、成型、粘芝麻、包装加工而成的芝麻酥糖。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》，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了芝麻酥糖的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

睢县盈秋食品厂

QHNB