



412468S-2018



鹤壁富氢水业有限公司企业标准

Q/HBFQ 0001S-2018

牡蛎压片糖果

2018-08-14 发布

2018-08-14 实施

鹤壁富氢水业有限公司 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。

本标准由鹤壁富氢水业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赫迎秋。

H N

Q B

牡蛎压片糖果

1 范围

本标准规定了牡蛎压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加入牡蛎经水煮提取、过滤浓缩，再加入微晶纤维素、三氯蔗糖和硬脂酸镁，经粉碎、混合、制粒、烘干、压片和包装工艺加工而成的牡蛎压片糖果。

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 牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。

2.1.4 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。

2.1.6 生产用水应符合GB 5749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
性状	片状	取样品 50g, 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, 然后以温开水漱口, 品其滋味, 结果应符合相应之规定。
色泽	色泽均匀, 灰白色	
气、滋味	味甜, 同时具有产品应有的气味和滋味, 无异嗅, 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
灰分, g/100g	≤	9.0	GB 5009.4

三氯蔗糖, g/kg	≤	1.5	GB 22255
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
* 铅指标严于食品安全国家标准 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
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10
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 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

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

编制说明

本标准适用于以木糖醇为原料，加入牡蛎经水煮提取、过滤浓缩，再加入微晶纤维素、三氯蔗糖和硬脂酸镁，经粉碎、混合、制粒、烘干、压片和包装工艺加工而成的牡蛎压片糖果。

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》、SB/T 10347《糖果、压片糖果》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。

鹤壁富氢水业有限公司