



412563S-2018



河南姜生堂生物科技有限公司企业标准

Q/JST 0006S-2018

姜糖（压片糖果）

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

河南姜生堂生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南姜生堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓、李聘聘、宁二娟、李飞飞、范毅、曹静亚、全彦涛、李红伟。

H N

Q B

姜糖（压片糖果）

1 范围

本标准规定了姜糖（压片糖果）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红糖、白砂糖、木糖醇为主要原料，辅以姜、红枣、龙眼肉、枸杞、山药片、菊花、桑叶，经水煮提取、过滤、浓缩后，加入蜂蜜、麦芽糊精，经混合、制粒、干燥后，加入硬脂酸镁压制成型的姜糖压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 姜、龙眼肉、菊花、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 山药片应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 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
色泽	呈产品特有色泽	将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，检查色泽、性状、组织及杂质，嗅其气味，温水漱口，品其滋味
性状	片形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
组织	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连	
气味和滋味	味甜，同时具有产品特有姜的气味和滋味，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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347附录A
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的规定。

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中的平板计数法
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
注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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: 感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、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

姜糖（压片糖果）是以红糖、白砂糖、木糖醇为主要原料，辅以姜、红枣、龙眼肉、枸杞、山药、菊花、桑叶，经水煮提取、过滤、浓缩后，加入蜂蜜、麦芽糊精，经混合、制粒、干燥后，加入硬脂酸镁压制成型的。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本标准，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。

河南姜生堂生物科技有限公司

H N

Q B