



412599S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0015S-2018

红豆茴香压片糖果

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

郑州子森生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N

Q B

红豆茴香压片糖果

1 范围

本标准规定了红豆茴香压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，添加红豆、小茴香、核桃仁、黑米、红枣、茯苓、黑芝麻、燕麦经水煮提取浓缩过滤，再加入麦芽糊精、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的红豆茴香压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。

2.1.5 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.7 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.8 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.9 红豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.10 小茴香应符合GB/T 15691的规定。

2.1.11 核桃仁应符合SB/T 10556 的规定。

2.1.12 燕麦应符合NY/T 892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	检验方法
性状	片状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味应符合表1规定，放在自然光下检查有无外来杂质。
色泽	黑色或褐色	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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 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, %	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

注: *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
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4

注: 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB17403 的规定。

2.7 其他要求

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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以葡萄糖为主要原料，添加红豆、小茴香、核桃仁、黑米、红枣、茯苓、黑芝麻、燕麦经水煮提取浓缩过滤，再加入麦芽糊精、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的红豆茴香压片糖果。

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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的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。

郑州子森生物科技有限公司

H N
Q B