



412606S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0093S-2018

玫瑰花桑叶压片糖果

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

玫瑰花桑叶压片糖果

1 范围

本标准规定了玫瑰花桑叶压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑叶、菊花、黄精、葛根粉、茯苓、山楂、决明子、山药、百合、桔梗、甜菊糖苷为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的玫瑰花桑叶压片糖果。

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 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.3 桑叶、菊花、黄精、茯苓、山楂、决明子、山药、百合、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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 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，具有该产品应有的色泽	
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)	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 8.0	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
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤ 3.5	SN/T3854
展青霉素/ (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185

注：*该项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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑叶、菊花、黄精、葛根粉、茯苓、山楂、决明子、山药、百合、桔梗、甜菊糖苷为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的玫瑰花桑叶压片糖果。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》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 规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B