



412636S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0014S-2018

---

# 黑豆南瓜籽压片糖果

2018-08-29 发布

2018-08-29 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

# 黑豆南瓜籽压片糖果

## 1 范围

本标准规定了黑豆南瓜籽压片糖果的要求、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，添加黑豆、南瓜籽、枸杞、山药片、黑芝麻、黄豆、荞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、包装加工而成的黑豆南瓜籽压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 枸杞应符合GB/T 18672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 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.5 南瓜籽应符合SB/T 10554和GB 19300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 黑豆、黄豆应符合GB 1352和GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300 的规定。
- 2.1.9 山药片应符合DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合GB/T 10458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、杂质，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，添加黑豆、南瓜籽、枸杞、山药、黑芝麻、黄豆、荞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、包装加工而成的黑豆南瓜籽压片糖果。

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