



410060S-2019



上海仙代生物科技（商丘）有限公司企业标准

Q/SXS 0004S-2019

玛咖压片糖果

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

上海仙代生物科技（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由上海仙代生物科技（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江恒宇。

H N

Q B

玛咖压片糖果

1 范围

本标准规定了玛咖压片糖果的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加玛咖粉、枸杞粉、黄精粉、桃仁粉、微晶纤维素、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经称量、混合、干燥、压片、包装加工而成的玛咖压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.4 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告2011年第13号的规定。

2.1.5 枸杞粉、黄精粉、桃仁粉应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.6 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。

2.1.7 微晶纤维素应符合GB 1886.103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，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	滋味柔和，酸甜可口，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

*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, /25g	不得检出				GB 4789. 10

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 食品生产加工过程卫生要求

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

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加玛咖粉、枸杞粉、黄精粉、桃仁粉、微晶纤维素、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经称量、混合、干燥、压片、包装加工而成的玛咖压片糖果。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

上海仙代生物科技（商丘）有限公司

H N

Q B