



410622S-2019



河南君利源医药科技有限公司企业标准

Q/HJY 0046S-2019

可可水苏糖压片糖果

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

河南君利源医药科技有限公司 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。

本标准由河南君利源医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈传顶。

H N

Q B

可可水苏糖压片糖果

1 范围

本标准规定了可可水苏糖压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水苏糖、为主要原料，加入可可粉、葡萄糖、脱脂乳粉、低聚果糖、乳清蛋白粉、果蔬粉（百香果，青梅果）、海参（水煮提取、浓缩）、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的可可水苏糖压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 水苏糖应符合卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》[2010]17 号的规定。

2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.7 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.9 果蔬粉（百香果，青梅果）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 海参应符合 GB 31602 的规定。

2.1.11 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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、滋味	味甜，具有本品特有的气味和滋味，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第二法
灰分, g/100g	≤ 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
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: *铅的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(平板计数法)
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

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

编制说明

本标准适用于以水苏糖、为主要原料，加入可可粉、葡萄糖、脱脂乳粉、低聚果糖、乳清蛋白粉、果蔬粉（百香果，青梅果）、海参（水煮提取、浓缩）、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的可可水苏糖压片糖果。

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》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 的规定。

H N

河南君利源医药科技有限公司

Q B