



410808S-2019



河南君利源医药科技有限公司企业标准

Q/HJY 0045S-2019

覆盆子芡实糖果

2019-04-17 发布

2019-04-17 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 / 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

覆盆子芡实糖果

1 范围

本标准规定了覆盆子芡实糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，加入覆盆子、芡实、玉竹、莲子、山药片、花椒、肉桂、茯苓、枸杞，经拣选、浸泡、水煮提取浓缩，再加入蜂蜜，经称量、配料、混合、干燥、成型、包装而成的覆盆子芡实糖果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 覆盆子、芡实、玉竹、肉桂、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.6 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.7 山药片应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 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	块状	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，其性状、色泽、气味和滋味应符合表1规定，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
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

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

本标准适用于以白砂糖为主要原料，加入覆盆子、芡实、玉竹、莲子、山药片、花椒、肉桂、茯苓、枸杞，经拣选、浸泡、水煮提取浓缩，再加入蜂蜜，经称量、配料、混合、干燥、成型、包装而成的覆盆子芡实糖果。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。

河南君利源医药科技有限公司

H N

Q B