



410684S-2019



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0027S-2019

绿豆荞麦压片糖果

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

郑州子森生物科技有限公司 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

绿豆荞麦压片糖果

1 范围

本标准规定了绿豆荞麦压片糖果的要求、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，加入绿豆、荞麦、黑豆、赤小豆、大枣经粉碎，再加入麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合搅拌、制粒、烘干（熟制）、压片成型、包装加工而成的绿豆荞麦压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 赤小豆应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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 绿豆应符合GB 2715和GB/T 10462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 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.7 荞麦应符合GB 2715和GB/T 10458的规定。

2.1.8 大枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.9 黑豆应符合GB 1352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	具有本品特有色泽	
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
注: *铅的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 (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 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，加入绿豆、荞麦、黑豆、赤小豆、大枣经粉碎，再加入麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合搅拌、制粒、烘干（熟制）、压片成型、包装加工而成的绿豆荞麦压片糖果。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