



413187S-2017



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0075S-2017

压片糖果

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

洛阳康华食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳康华食品有限公司提出

本标准由洛阳康华食品有限公司起草。

本标准主要起草人：孟晋。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，辅以决明子、山楂、陈皮、荷叶、苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋、红枣原醋、玉米淀粉、硬脂酸镁中的几种，决明子、山楂、陈皮、荷叶经水煮提取、浓缩后，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 生产加工用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋、红枣原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.6 决明子、山楂、陈皮、荷叶应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 版的规定。

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	试验方法
性 状	片状，完整光洁，色泽均匀	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气 味，滋 味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤	8.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	6.0	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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加苹果原醋、山楂原醋的产品检测。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤25				GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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

应符合 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、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

压片糖果是以木糖醇为主要原料，辅以决明子、山楂、陈皮、荷叶、苹果原醋、山楂原醋、柿子原醋、红枣原醋、玉米淀粉、硬脂酸镁中的几种，决明子、山楂、陈皮、荷叶经水煮提取、浓缩后，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成。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》及参照SB/T 10347《压片糖果》及GB 17403和 GB 17399要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

洛阳康华食品有限公司

Q B