



411505S-2017

郑州仁和健康一生食品有限公司企业标准

Q/ZRJ 0002S-2017

葡萄复合压片糖果

2017-07-11 发布

2017-07-11 实施

郑州仁和健康一生食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《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。
本标准由郑州仁和医药科技有限公司提出。
本标准起草单位：郑州仁和医药科技有限公司。
本标准主要起草人：张进良，王超峰。

H N

Q B

葡萄复合压片糖果

1 范围

本标准规定了葡萄复合压片糖果的要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄浓缩汁、纳豆、山药（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、食用大豆粕和菊粉为原料；加入食品添加剂（麦芽糊精、聚葡萄糖、木糖醇、硬脂酸镁）经混合、制粒、烘干、压片和包装工艺加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葡萄浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.3 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.4 山药应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.6 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.9 菊粉应符合新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出葡萄复合压片糖果，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	棕褐色	
气味	具有压片糖果特有的气味，	
滋味	甜味，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
灰分 g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*铅指标严于国家标准GB 2762

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 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789. 10
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

QB

编制说明

葡萄复合压片糖果是以葡萄浓缩汁、纳豆、山药（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、食用大豆和菊粉为原料；加入食品添加剂（麦芽糊精、聚葡萄糖、木糖醇、硬脂酸镁）经混合、制粒、烘干、压片和包装工艺加工而成。

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》的有关规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347《糖果、压片糖果》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。

郑州仁和健康一生食品有限公司
2017年06月06日

QHNB
QB