



410282S-2018



开封市康雅生物科技有限公司企业标准

Q/KKSK 0014S-2018

酸枣仁枸杞子压片糖果

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

开封市康雅生物科技有限公司 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。

本标准由开封市康雅生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜世湖。

H N

Q B

酸枣仁枸杞子压片糖果

1 范围

本标准规定了酸枣仁枸杞子压片糖果的要求、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糖为主要原料，以酸枣仁、枸杞、红枣、阿胶、甘草、枇杷叶、金银花、沙棘、茯苓为辅料，其中酸枣仁、枸杞、红枣、甘草、枇杷叶、金银花、沙棘、茯苓经水煮提取、过滤，加入葡萄糖、硬脂酸镁经粉碎、混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的酸枣仁枸杞子压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 酸枣仁、枸杞、阿胶、甘草、金银花、沙棘、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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.6 枇杷叶应符合关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）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，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	灰白色	
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	≤ 0.3	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
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌	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 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、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

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，以酸枣仁、枸杞、红枣、阿胶、甘草、枇杷叶、金银花、沙棘、茯苓为辅料，其中酸枣仁、枸杞、红枣、甘草、枇杷叶、金银花、沙棘、茯苓经水煮提取、过滤，加入葡萄糖、硬脂酸镁经粉碎、混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的酸枣仁枸杞子压片糖果。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。

开封市康雅生物科技有限公司