



410285S-2018



开封市康雅生物科技有限公司企业标准

Q/KKSK 0002S-2018

雨生红球藻压片糖果

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

雨生红球藻压片糖果

1 范围

本标准规定了雨生红球藻压片糖果的要求、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，加入雨生红球藻粉、木糖醇、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的雨生红球藻片压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。

2.1.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 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 | 检验方法 |
|-------|----------------------|------------------------------------------------------------|
| 性状 | 片状 | 取样品 10 片，置入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色泽 | 红色或深红色 | |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气味和滋味，味微甜，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 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 蛋白质, % | ≥ 6.0 | GB 5009.5 |
| 灰分, % | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |

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，加入雨生红球藻粉、木糖醇、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型，包装加工而成的雨生红球藻片压片糖果。

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。

H N

开封市康雅生物科技有限公司

Q B