



410307S-2018



河南姜生堂生物科技有限公司企业标准

Q/JST 0002S-2018

---

# 姜压片糖果

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

---

河南姜生堂生物科技有限公司 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。

本标准由河南姜生堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南姜生堂生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李晓、李红伟、范毅、宁二娟、王学方、于立芹、魏悦、李智宁、李聘聘

H N

Q B

# 姜压片糖果

## 1 范围

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

本标准适用于以山梨糖醇、木糖醇、甘露糖醇、姜粉为主要原料，加入麦芽糊精、硬脂酸镁、食品用香精（天然红枣香精、天然薄荷香精、天然香橙香精、天然柠檬香精、天然绿茶香精），经混合、制粒、压片成型的姜压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。  
2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。  
2.1.3 甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。  
2.1.4 姜粉应符合 NY/T 1073 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 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。  
2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 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
色泽	呈产品特有色泽	将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，检查色泽、形态、组织、杂质，嗅其气味，温水漱口，品其滋味。
形态	块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
组织	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连	
气味和滋味	味甜，具有产品特有姜的气味和滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
干燥失重 g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347附录A
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\*严于食品安全国家标准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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3中的平板计数法
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
注: a样品的采样及处理按GB4789. 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

应符合 GB 14881、GB 17403 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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

出厂检验项目包括: 感官、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

姜压片糖果是以山梨糖醇、木糖醇、甘露糖醇、姜粉为主要原料，加入麦芽糊精、硬脂酸镁、食品用香精（天然红枣香精、天然薄荷香精、天然香橙香精、天然柠檬香精、天然绿茶香精），经混合、制粒、压片成型的姜压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照《食品安全国家标准 糖果》制订本标准，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。

河南姜生堂生物科技有限公司

H N

Q B