410025S-2018

上海仙代生物科技（商丘）有限公司企业标准

Q/SXS 0011S-2018

紫苏压片糖果

2018-01-03 发布　　2018-01-03 实施

上海仙代生物科技（商丘）有限公司 发布

注

前　　言

本标准按照 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。

本标准由上海仙代生物科技（商丘）有限公司提出并起草。

本标准起草人：张勇。

HNQB

注

紫苏压片糖果

1 范围

本标准规定了紫苏压片糖果的要求、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，加入紫苏、牡丹籽油、玉米淀粉、微晶纤维素、麦芽糊精、硬脂酸镁、维生素C（抗坏血酸），经粉碎、混合、干燥、总混、压片成型、包装加工而成的紫苏压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 紫苏应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部相关产品的规定。

2.1.2 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的有关规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的有关规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.7 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.8 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.9 牡丹籽油应符合卫生部关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011年 第9号）与LS/T 3242的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	片状	随机取样品 10 片，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；嗅其气味，然后用开水漱口，品其滋味。
色 泽	产品应有的色泽	
气 味	有该产品特有的气味，无异味	
滋 味	甜酸味、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
维生素 C（以抗坏血酸计）， mg/kg	1000～6000	GB 5009.86

注

*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅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 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；食品营养强化剂应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群检验。型式检验按国家有关规定执行。

编 制 说 明

紫苏压片糖果是以葡萄糖为主要原料，加入紫苏、牡丹籽油、玉米淀粉、微晶纤维素、麦芽糊精、硬脂酸镁、维生素C（抗坏血酸），经粉碎、混合、干燥、总混、压片成型、包装加工而成的紫苏压片糖果。

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》，参照SB/T 10347《糖果 压片糖果》GB 17399 《 食品安全国家标准 糖果》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产和监督检查的依据。

本标准规定了紫苏压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

上海仙代生物科技（商丘）有限公司

HN QB

注