



410135S-2018



郑州清华园生物工程有限公司企业标准

Q/ZQSG 0001S-2018

青梅压片糖果

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

郑州清华园生物工程有限公司 发布

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》的规定编写。

本标准由郑州清华园生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：张红青。

H N

Q B

青梅压片糖果

1 范围

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

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，青梅经清洗、去核粉碎、分离、水煮提取、浓缩；再加入玉米淀粉、麦芽糊精、焦糖色、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、压片、干燥、包装而成的青梅压片糖果。

2 要求

2.1 原料

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

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.7 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	指 标	试验方法
性 状	片状	从样品中取出压片糖果，倒入洁净烧杯中，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	褐色	
气味、滋味	具有青梅的香气，味酸甜、无异	
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	≤	8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准规定。			

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 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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为:感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

青梅压片糖果是以食用葡萄糖为主要原料，青梅经清洗、去核粉碎、分离、水煮提取、浓缩；再加入玉米淀粉、麦芽糊精、焦糖色、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、压片、干燥、包装而成的。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》和 SB/T 10347《糖果 压片糖果》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州清华园生物工程有限公司

H N
Q B