

1. 1. 1. 1. 1. 3



410538S-2018



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0008S-2018

硬质糖果

2018-02-12 发布

2018-02-12 实施

洛阳深山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈小军。

本标准自发布之日起替代 Q/LSSK 0008S-2017(2017-12-01 发布实施，备案号：412858S-2017)。

H N

Q B

硬质糖果

1 范围

本标准规定了硬质糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，以阿胶、黄精、山药、百合、白芷、木瓜、荷叶、枸杞子、茯苓、蚕蛹、大豆蛋白粉、益智仁、牛肝粉、桔梗、大枣、乌梅、平卧菊三七、蛹虫草、覆盆子、人参(人工种植，五年以下)、槐米、桃仁中的几种为辅料，其中，黄精、山药、百合、白芷、木瓜、荷叶、枸杞子、茯苓、益智仁、牛肝粉、桔梗、大枣、乌梅、平卧菊三七、蛹虫草、覆盆子、人参(人工种植，五年以下)、槐米经水煮提取，浓缩，加入白砂糖(粉碎)、阿胶(炒制、粉碎)、蚕蛹(烘干、粉碎)、大豆蛋白粉、牛肝粉、玛咖粉、核桃仁(烘干、粉碎)，经混合，加入水、蜂蜜、定型(圆形或卵圆形)、烘干、打磨(白砂糖粉)、过筛、包装加工而成的硬质糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、黄精、山药、百合、白芷、荷叶、枸杞子、茯苓、益智仁、桔梗、大枣、乌梅、覆盆子、槐米、桃仁符合《中华人民共和国药典》2015版一部相关产品的规定。

2.1.2 白砂糖符合 GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的有关规定。

2.1.4 核桃仁应符合GB 19300与LY/T 1922的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告(2014年第10号)。

2.1.6 牛肝粉应符合NY/T 1513的规定。

2.1.7 蚕蛹应符合卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(2004年第17号)

2.1.8 人参应符合卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)。

2.1.9 平卧菊三七应符合中华人民共和国卫生部公告 2012年 第8号(关于平卧菊三七等)的规定。

2.1.10 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告2011年第13号)的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963与GH/T 18796的规定。

注

2.1.12木瓜应新鲜卫生、清洁无腐、无污染、无异味，并符合国家相关规定。

2.1.13大豆蛋白粉应符合GB/T 22493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	检测方法
性 状	圆形或卵圆形块状	随机取样品 1 瓶(袋), 置入洁净的无色烧杯中,在 自然光线条件下,检查其性 状、色泽及杂质;闻其气味, 然后用开水漱口,品其滋 味。
色 泽	黑色或黑褐色	
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	检测方法	
水分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
氰化物(以 HCN 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36

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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的有关规定执行。

注

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定；兽药残留限量应符合国家有关规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

硬质糖果是以白砂糖为主要原料，以阿胶、黄精、山药、百合、白芷、木瓜、荷叶、枸杞子、茯苓、蚕蛹、大豆蛋白粉、益智仁、牛肝粉、桔梗、大枣、乌梅、平卧菊三七、蛹虫草、覆盆子、人参(人工种植，五年以下)、槐米、桃仁中的几种为辅料，其中，黄精、山药、百合、白芷、木瓜、荷叶、枸杞子、茯苓、益智仁、牛肝粉、桔梗、大枣、乌梅、平卧菊三七、蛹虫草、覆盆子、人参(人工种植，五年以下)、槐米经水煮提取，浓缩，加入白砂糖(粉碎)、阿胶(炒制、粉碎)、蚕蛹(烘干、粉碎)、大豆蛋白粉、牛肝粉、玛咖粉、核桃仁(烘干、粉碎)，经混合，加入水、蜂蜜、定型(圆形或卵圆形)、烘干、打磨(白砂糖粉)、过筛、包装加工而成的硬质糖果。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 硬质糖果》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。

本标准规定了硬质糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

洛阳深山生物科技有限公司