



410612S-2018



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0005S-2018

乌梅山药糖

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

洛阳深山生物科技有限公司 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》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：高照兵、李海武、邓占元。

H N

Q B

乌梅山药糖

1 范围

本标准规定了乌梅山药糖的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，辅以乌梅、山药、陈皮、蒲公英、马齿苋、鱼腥草、香橼、栀子、石榴；蒲公英、马苳苋、鱼腥草经水煮提取，浓缩后加入乌梅、山药、陈皮、香橼、栀子、石榴炒焦后粉碎的细粉，加入白砂糖（粉碎成细粉），经配料、混合，加水和蜂蜜调节粘性，经压制定型（圆形或卵圆形）、烘干、打磨（用滑石粉和活性炭）、过筛、包装加工而成的乌梅山药糖。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 乌梅、山药、陈皮、蒲公英、马齿苋、鱼腥草、香橼、栀子应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 滑石粉应符合 GB 1886.246 的规定。

2.1.6 活性炭应符合 GB 29215 的规定。

2.1.7 石榴应符合 LY/T 2135 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	圆形或卵圆形	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕褐色至黑色	
气味、滋味	具有原料固有的气味和滋味，味甘甜，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
-----	-----	------

干燥失重, g/100g	≤	10.0	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
*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 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				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 平板计数法
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
注: 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。 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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

乌梅山药糖是以白砂糖为主要原料，辅以乌梅、山药、陈皮、蒲公英、马齿苋、鱼腥草、香橼、栀子、石榴；蒲公英、马齿苋、鱼腥草经水煮提取，浓缩后加入乌梅、山药、陈皮、香橼、栀子、石榴炒焦后粉碎的细粉，加入白砂糖（粉碎成细粉），经配料、混合，加水和蜂蜜调节粘性，经压制定型（圆形或卵圆形）、烘干、打磨（用滑石粉和活性炭）、过筛、包装加工而成的乌梅山药糖。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依据。

本标准规定了乌梅山药糖的要求、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国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳深山生物科技有限公司

Q B