



410652S-2018



郑州喜地生物科技有限公司企业标准

Q/ZXD 0001S-2018

---

# 黄精玉米须复合糖果

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

---

郑州喜地生物科技有限公司 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。

本标准由郑州喜地生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州喜地生物科技有限公司。

本标准主要起草人：岳雨霞 罗伟娜 毛红提 张海艳。

H N

Q B

# 黄精玉米须复合糖果

## 1 范围

本标准规定了黄精玉米须复合糖果的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加玉米淀粉，辅以黄精、玉米须、苦瓜、山楂、桑叶、决明子、山药、玉竹、酸枣仁、沙棘粉碎、过筛的粉末，再加入黄精、玉米须、苦瓜、山楂、桑叶、决明子、山药、玉竹、酸枣仁、沙棘为原料的水煮提取物，经搅均、混合、干燥、成型、包装而成的即食黄精玉米须复合糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。

2.1.2 苦瓜、山楂、黄精、桑叶、决明子、山药、玉竹、酸枣仁、沙棘应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.5 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
性状	块状、粒状、球状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	黄褐色	
气味、滋味	味甜，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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
展青霉素, μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.185

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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
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 (第二法)
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1和 GB/T 4789. 21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 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；食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中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、净含量允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加玉米淀粉，辅以黄精、玉米须、苦瓜、山楂、桑叶、决明子、山药、玉竹、酸枣仁、沙棘粉碎、过筛的粉末，再加入黄精、玉米须、苦瓜、山楂、桑叶、决明子、山药、玉竹、酸枣仁、沙棘为原料的水煮提取物，经搅均、混合、干燥、成型、包装而成的即食黄精玉米须复合糖果。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》的有关规定，参照GB 17399《食品安全国家标准 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州喜地生物科技有限公司

H N

Q B