



410462S-2018



荥阳市一品味特产有限公司企业标准

Q/XYT 0001S-2018

柿霜糖（压片糖果）

2018-02-08 发布

2018-02-08 实施

荥阳市一品味特产有限公司 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。

本标准由荥阳市一品味特产有限公司提出并起草。

本标准起草人：李东发、李洋。

H N

Q B

柿霜糖（压片糖果）

1 范围

本标准规定了柿霜糖（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。

本标准适用于以柿霜（柿饼经溶霜、过滤、浓缩、冷却结晶）为主要原料，加入葡萄糖经混合、干燥、压片、包装制成的柿霜糖（压片糖果）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 柿饼应符合 Q/XYT 0002S 或 DB61/T 400 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 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	要求	检验方法
性状	片状	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	灰白色	
气、滋味	气弱，味甜，并有清凉感。	
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	≤ 5.0	SB/T 10347 附录 A
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 ^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
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 4
志贺氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 5
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789. 10 第二法
注 1: 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。 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 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

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


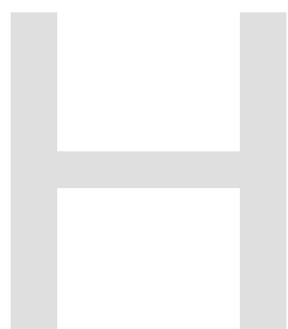
出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

柿霜糖（压片糖果）是以柿霜（柿饼经溶霜、过滤、浓缩、冷却结晶）为主要原料，加入葡萄糖经混合、干燥、压片、包装制成的柿霜糖（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》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。

本标准规定了柿霜糖（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国家标准 GB 2762 的规定。



荥阳市一品味特产有限公司

