



410514S-2018



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0036S-2018

茶味压片糖果

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

洛阳康华食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出。

本标准由洛阳康华食品有限公司起草。

本标准主要起草人：孟晋。

H N

Q B

茶味压片糖果

1 范围

本标准规定了茶味压片糖果的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加绿茶或红茶(粉碎)，添加柠檬酸、天然薄荷脑、麦芽糊精、硬脂酸镁，经配制、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的茶味压片糖果。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 木糖醇:应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.2 天然薄荷脑:应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.3 生产加工用水:应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精:应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 绿茶 :应符合 GB/T 14456.2 和 GB 2762、 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 红茶:应符合 NY/T 780 和 GB 2762、 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 硬脂酸镁:应符合 GB 1886.91 和《中华人民共和国药典》2015 年版四部的规定。

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	片状，完整光洁，色泽均匀	从样品中取出少许，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	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气 味，滋 味	味甜，有清凉感，具有产品应有的气味和滋味，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 的规定。

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	≤ 6.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*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 ^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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、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

茶舒乐压片糖果以木糖醇为原料，绿茶或红茶(粉碎)，添加柠檬酸、天然薄荷脑、麦芽糊精、硬脂酸镁、，经配制、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的茶舒乐压片糖果。

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》及参照参照 SB/T 10347《糖果 压片糖果》及 GB 17403《食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范》和 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》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。

H N

洛阳康华食品有限公司

Q B