



410523S-2018



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0085S-2018

---

# 果蔬压片糖果

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

# 果蔬压片糖果

## 1 范围

本标准规定了果蔬压片糖果的要求、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，添加原料型果蔬粉(苹果粉、桔子粉、猕猴桃粉、山桃粉、石榴粉、大枣粉、芒果粉、香蕉粉、西红柿粉、胡萝卜粉、莲藕粉、芹菜粉、冬瓜粉、竹笋粉、苦瓜粉、黄秋葵粉)，再加入硬脂酸镁，经配制、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的果蔬压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产加工用水:应符合GB5749的规定。

2.1.2 木糖醇:应符合GB 1886.234的规定。

2.1.3 苹果粉、桔子粉、猕猴桃粉、山桃粉、石榴粉、大枣粉、芒果粉、香蕉粉、西红柿粉、胡萝卜粉、莲藕粉、芹菜粉、冬瓜粉、竹笋粉、苦瓜粉、黄秋葵粉:应符合NYT 1884的规定。

2.1.4 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，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
展青霉素, μg/kg	≤	20.0	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 <sup>a</sup> 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
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。

H N

Q B

## 编制说明

果蔬压片糖果以木糖醇为主要原料，添加原料型果蔬粉(苹果粉、桔子粉、猕猴桃粉、山桃粉、石榴粉、大枣粉、芒果粉、香蕉粉、西红柿粉、胡萝卜粉、莲藕粉、芹菜粉、冬瓜粉、竹笋粉、苦瓜粉、黄秋葵粉)，再加入硬脂酸镁，经配制、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的果蔬压片糖果。

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。

洛阳康华食品有限公司