



410786S-2018



新乡博凯生物技术有限公司企业标准

Q/XBSK 0002S-2018

菜用黄麻压片糖果

2018-03-14 发布

2018-03-14 实施

新乡博凯生物技术有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡博凯生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛辉。

H N

Q B

菜用黄麻压片糖果

1 范围

本标准规定了菜用黄麻压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇、食用葡萄糖为主要原料，添加菜用黄麻粉或菜用黄麻（干燥、粉碎）、蓝莓粉、针叶樱桃果粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的菜用黄麻压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。
- 2.1.2 菜用黄麻粉、蓝莓粉、针叶樱桃果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 菜用黄麻应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.7 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	指 标	检验方法
性 状	片状	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	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 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	≤ 7.0	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

注：*指标严于国家标准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
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

注: a 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、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

本标准适用于以木糖醇、食用葡萄糖为主要原料，添加菜用黄麻粉或菜用黄麻（干燥、粉碎）、蓝莓粉、针叶樱桃果粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的菜用黄麻压片糖果。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》要求，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

新乡博凯生物技术有限公司

H N
Q B