



410966S-2018



南阳树铭食品有限公司企业标准

Q/NSS 0007S-2018

阿胶红枣压片糖果

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

南阳树铭食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由南阳树铭食品有限公司提出并修订。

本标准主要修订人：薛书文。

本标准自实施之日起代替Q/NSS 0007S-2015。

H N

Q B

阿胶红枣压片糖果

1 范围

本标准规定了阿胶红枣压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、低聚果糖为主要原料，加入阿胶（粉碎）、红枣（粉碎）、黄精（粉碎）、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的阿胶红枣压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 阿胶、红枣、黄精应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.6 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	试验方法
性状	片状	从样品中取出10片，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	棕色至褐色，均匀一致	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，略甜，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 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

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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以白砂糖、低聚果糖为主要原料，加入阿胶（粉碎）、红枣（粉碎）、黄精（粉碎）、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的阿胶红枣压片糖果。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。

南阳树铭食品有限公司

H N

Q B