



411382S-2018



郑州新福瑞生物科技有限公司企业标准

Q/ZXS 0013S-2018

玉竹茯苓酥质糖果

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

郑州新福瑞生物科技有限公司 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。

本标准由郑州新福瑞生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鹏，李自刚。

H N

Q B

玉竹茯苓酥质糖果

1 范围

本标准规定了玉竹茯苓酥质糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以赤砂糖为主要原料，添加玉竹茯苓提取浓缩液（以玉竹、茯苓、丹凤牡丹花、小茴香、枸杞子为原料，经粉碎，加生活饮用水提取，过滤，浓缩）、麦芽糊精、食用玉米淀粉，经调配混合，成型，干燥，包装加工而成的酥质糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玉竹、茯苓、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 丹凤牡丹花应符合国家卫计委 2013 年 4 号公告的规定。

2.1.4 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 及 GB 13104 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB 15203 及 GB/T 20884 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 及 GB/T 8885 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 | 检测方法 |
|------|-----------------------|--|
| 色泽 | 具有产品应有色泽 | 从样品中取出一包，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，按照食用方法品其滋味 |
| 性状 | 圆形固态，大小基本一致，无明显变形，无黏连 | |
| 气、滋味 | 味甜，具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检测方法 |
|--------------------|-------|------------|
| 水分(干燥失重), g/100g | ≤ 4.0 | GB 5009.3 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |

注：*指标严于国家标准 GB 2762。

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 中平板计数法 |
| 沙门氏菌 (/25 g) | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; | | | | | |
| 注 2: 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。 | | | | | |

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 食品生产加工过程中的要求

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

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以赤砂糖为主要原料，添加玉竹茯苓提取浓缩液（以玉竹、茯苓、丹凤牡丹花、小茴香、枸杞子为原料，经粉碎，加生活饮用水提取，过滤，浓缩）、麦芽糊精、食用玉米淀粉，经调配混合，成型，干燥，包装加工而成的酥质糖果。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》，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了玉竹茯苓酥质糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州新福瑞生物科技有限公司

H N
Q B