



411405S-2018



郑州新福瑞生物科技有限公司企业标准

Q/ZXS 0011S-2018

牡蛎黑芝麻酥质糖果

2018-05-22 发布

2018-05-22 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

牡蛎黑芝麻酥质糖果

1 范围

本标准规定了牡蛎黑芝麻酥质糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖、赤砂糖为主要原料，添加牡蛎黑芝麻提取浓缩液（以牡蛎、黑芝麻、枸杞子、蒲公英、芡实为原料，经粉碎，加生活饮用水提取，过滤，浓缩）、麦芽糊精、食用玉米淀粉为原料，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 牡蛎、黑芝麻、枸杞子、蒲公英、芡实应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.4 赤砂糖应符合 GB/T 35884 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB 15203 及 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.6 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	圆形或椭圆形固态，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
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

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

本标准适用于以食用葡萄糖、赤砂糖为主要原料，添加牡蛎黑芝麻提取浓缩液（以牡蛎、黑芝麻、枸杞子、蒲公英、芡实为原料，经粉碎，加生活饮用水提取，过滤，浓缩）、麦芽糊精、食用玉米淀粉为原料，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。

本标准规定了牡蛎黑芝麻酥质糖果的要求、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

QHNB
QB