

1.1.1.1.1.3



安阳市健诺生物科技有限公司企业标准

Q/AJSK 0020S-2018

罗汉果西瓜压片糖果

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

安阳市健诺生物科技有限公司 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》的规则进行编写。

本标准由安阳市健诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢光敬。

H N

Q B

罗汉果西瓜压片糖果

1 范围

本标准规定了罗汉果西瓜压片糖果的分类、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、木糖醇、D-甘露糖醇、食用葡萄糖中的几种为主要原料，添加植物提取物（以莲子、蒲公英、金银花、甘草、罗汉果、胖大海、乌梅、陈皮中的多种为原料，经挑选、清洗、浸泡、提取、浓缩）、西瓜粉（以西瓜为原料，经清洗、粉碎、榨汁、烘干）、维生素C（抗坏血酸）、蜂蜜、奶粉、西瓜香精、麦芽糊精、硬脂酸镁、柠檬酸、天然薄荷脑、诱惑红中的多种，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的罗汉果西瓜压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.2 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.3 D-甘露糖醇应符合GB 1886.177的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.5 莲子、蒲公英、金银花、甘草、罗汉果、胖大海、乌梅、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。

2.1.6 西瓜应符合NY/T 584的规定。

2.1.7 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.9 奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.10 西瓜香精应符合GB 30616的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.12 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.14 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。

2.1.15 诱惑红应符合GB 1886.222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	随机取样品 10 片，剥去外包装，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	味甜，具有本品固有的气味和滋味，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规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
维生素 C, mg/kg	1000-6000	GB 5009.86
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.141

注：*铅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	100	GB 4789.3
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 17403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；真菌毒素限量应符合GB 2761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；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、木糖醇、D-甘露糖醇、食用葡萄糖中的几种为主要原料，添加植物提取物（以莲子、蒲公英、金银花、甘草、罗汉果、胖大海、乌梅、陈皮中的多种为原料，经挑选、清洗、浸泡、提取、浓缩）、西瓜粉（以西瓜为原料，经清洗、粉碎、榨汁、烘干）、维生素C（抗坏血酸）、蜂蜜、奶粉、西瓜香精、麦芽糊精、硬脂酸镁、柠檬酸、天然薄荷脑、诱惑红中的多种，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的罗汉果西瓜压片糖果。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》，参照GB 17399 《食品安全国家标准 糖果》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产和监督检查的依据。

本标准规定了罗汉果西瓜压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市健诺生物科技有限公司