



411160S-2018



河南佳思安生物科技有限公司企业标准

Q/HJSA 0003S-2018

---

# 低聚木糖糖果

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

---

河南佳思安生物科技有限公司 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。

本标准由河南佳思安生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张明正。

本标准自发布之日起替代：Q/HJSA 0003S-2016。

H N

Q B

# 低聚木糖糖果

## 1 范围

本标准规定了低聚木糖糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、低聚木糖为主要原料，添加大豆膳食纤维、燕麦粉、硬脂酸镁、生活饮用水，经调配、混匀、制粒、干燥、压片、包装工艺加工制成的低聚木糖糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽	黄白色	
气、滋味	具本产品固有的气、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 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: \*指标准严于食品安全国家标准 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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

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

食品添加剂限量的使用应符合 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。

## 编制说明

低聚木糖糖果是以白砂糖、低聚木糖为主要原料，添加大豆膳食纤维、燕麦粉、硬脂酸镁、生活饮用水，经调配、混匀、制粒、干燥、压片、包装工艺加工制成的低聚木糖糖果。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，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。

本标准规定了低聚木糖糖果的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南佳思安生物科技有限公司