



410328S-2026



焦作市富得食品有限公司企业标准

Q/JFS 0001S-2026

芝麻麦芽糖

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

焦作市富得食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市富得食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢鸿翔。

H N

Q B

芝麻麦芽糖

1 范围

本标准规定了芝麻麦芽糖的要求，以及检验规则、检验方法等要求。

本标准适用于以麦芽糖（以小麦、大米、灿米、大麦中的一种或几种为主要原料，经预处理、催芽、熟制、混合发酵、熬制而成麦芽糖）为主要原料，加或不加入食糖、食用盐、花生、芝麻、姜粉、坚果籽类制品、果蔬粉、食用淀粉中的一种或几种，粘裹芝麻，经调拌、揉压、冷却、拉伸成形、剪切、包装等工序加工而成的芝麻麦芽糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦、大米、灿米、大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 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	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量样品，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
色泽	具有本品种应有的色泽	
气味	具有本品种应有的气味、无异味	
滋味	味甜，具有本品种应有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分/(g/100g)	≤	12	GB 5009.3
麦芽糖含量（以干物质计）/(g/100g)	≥	20	GB/T 20882.5
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.45	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 14481 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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

本标准适用于以麦芽糖（以小麦、大米、灿米、大麦中的一种或几种为主要原料，经预处理、催芽、熟制、混合发酵、熬制而成麦芽糖）为主要原料，加或不加入食糖、食用盐、花生、芝麻、姜粉、坚果籽类制品、果蔬粉、食用淀粉中的一种或几种，粘裹芝麻，经调拌、揉压、冷却、拉伸成形、剪切、包装等工序加工而成的芝麻麦芽糖。

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》相关国标、行标的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。

焦作市富得食品有限公司

H N
Q B