



411331S-2017



长葛市多甜蜜生物科技有限公司企业标准

Q/CDS 0003S-2017

---

# 花粉山楂麦芽低聚果糖蜜膏

2017-06-16 发布

2017-06-16 实施

---

长葛市多甜蜜生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由长葛市多甜蜜生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：长葛市多甜蜜生物科技有限公司。

本标准起草人：孟少伟。

H N

Q B

# 花粉山楂麦芽低聚果糖蜜膏

## 1 范围

本标准规定了花粉山楂麦芽低聚果糖蜜膏的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于将荞麦花粉、松花粉、山楂、麦芽经水煮提取、浓缩，加入蜂蜜、低聚果糖，经配料、混合、杀菌、灌装、包装工艺加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 蜂蜜应符合GB14963的规定。

2.1.2 荞麦花粉、松花粉应符合GB31636的规定。

2.1.3 山楂应符合中华人民共和国药典2015年版一部的规定。

2.1.4 麦芽应符合中华人民共和国药典2015年版一部的规定。

2.1.5 低聚果糖应符合GB/T23528的规定。

2.1.6 生产用水应符合GB5749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
性状	粘稠液体，久置允许有少量原料物质析出	
色泽	黄色	
滋味和气味	具有本品特有的气味，甜味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从混合均匀的样品中取出1袋(瓶、盒)，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。

### 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	≤ 25.0	GB5009.3
总糖(果糖和葡萄糖)，(g/100g)	≥ 20	GB/T18932.22
展青霉素，(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.185

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
*该指标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>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤		20		GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤		20		GB 4789.15

注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

## 编制说明

花粉山楂麦芽低聚果糖蜜膏是将荞麦花粉、松花粉、山楂、麦芽经水煮提取、浓缩，加入蜂蜜、低聚果糖，经配料、混合、杀菌、灌装、包装工艺加工而成。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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜》的相关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GB2762。

本品稀释7-8倍饮用。

长葛市多甜蜜生物科技有限公司

2017年05月23日

QB