

Q/ZWSK 004S-2016



411418S-2017



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0010S-2017

丹凤牡丹花压片糖果

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

洛阳众康生物工程有限公司 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。

本标准由洛阳众康生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵洪波、刘海臣。

H N

Q B

丹凤牡丹花压片糖果

1 范围

本标准规定了丹凤牡丹花压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丹凤牡丹花水煮提取、过滤、浓缩、烘干、粉碎后加入维生素C（抗坏血酸）、天然薄荷脑、D-甘露糖醇、白砂糖、经混合、制粒、干燥，加硬脂酸镁整粒、压片、包装而制成的丹凤牡丹花压片糖果。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年 第10号) 的有关规定。
- 2.1.2 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.3 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.4 甘露醇应符合GB 1886.177的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出5盒，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其外观、性状、色泽、杂质，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
气、滋味	具有本品特有气味和滋味、微甜，无异味	
性状	片状、椭圆形、不规则圆形	
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
干燥失重, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
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 5413.18
注: *该指标严于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	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按GB4789.1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JJF1070的规定。

2.6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 14880、GB 2762、GB 2763的有关规定执行。

编制说明

丹凤牡丹花压片糖果是以丹凤牡丹花水煮提取、过滤、浓缩、烘干、粉碎后加入维生素C（抗坏血酸）、D-甘露糖醇、白砂糖、经混合、制粒、干燥，加硬脂酸镁整粒、天然薄荷脑、压片、包装而制成。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 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提供依据

本标准中铅严于国标GB 2762的规定。

洛阳众康生物工程有限公司

2017年05月24日

H N

Q B