



411576S-2017



河南众和食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2017

---

# 压片糖果

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

---

河南众和食品科技有限公司 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。

本标准由河南众和食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：卫春英。

H N  
Q B

# 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以淡竹叶粉、麦芽糊精、白砂糖或红糖、硬脂酸镁、生产用水为原料，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 淡竹叶粉应符合 Q/SSF 0063S 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                                   | 检验方法                                                                  |
|-------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 形态    | 块形完整，大小一致，无缺角、裂缝，表面光滑，<br>花纹清晰，无明显变形。 | 将产品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下<br>用肉眼观察其形态、色泽，嗅其气味，并检查有<br>无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽    | 具有该产品固有的色泽。                           |                                                                       |
| 滋味、气味 | 味甜，滋味纯正、气味适中，具有产品应有的滋味、<br>气味,无异味     |                                                                       |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质                            |                                                                       |

## 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      | ≤ 5.0 | SB/T 10347 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 注: *铅严于国家标准。      |       |            |

## 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 1：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

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

压片糖果以淡竹叶粉、麦芽糊精、白砂糖或红糖、硬脂酸镁、生产用水为原料，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而成。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SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

本标准中铅指标严于GB 2762的规定。

河南众和食品科技有限公司

2017年06月06日