



411478S-2017



洛阳深山食品开发有限公司企业标准

Q/LSSK 0003S-2017

陈皮乌梅糖

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

洛阳深山食品开发有限公司 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。

本标准由洛阳深山食品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：高照兵、李海武、邓占元。

H N
Q B

陈皮乌梅糖

1 范围

本标准规定了陈皮乌梅糖的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以陈皮、乌梅、石榴、黑芝麻、桑椹为原料，经挑选、清理、粉碎，加入粉碎后的白砂糖，用蜂蜜粘合制成圆形或卵圆形，烘干后，再用白砂糖粉将表面处理光滑，筛去白砂糖粉，然后经包装而成的陈皮乌梅糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 陈皮、乌梅、桑椹应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 石榴为无腐烂、无异味、无污染、无虫蛀、无杂质的新鲜成熟石榴，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	圆形或卵圆形	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	黑褐色	
气味、滋味	酸甜口味，具陈皮、乌梅味道，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	≤	12.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	6	GB 5009.4
总糖，g/100g	≥	12	GB 5009.7
蛋白质，g/100g	≥	6.5	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

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	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789. 10 第二法
注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他卫生要求

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

陈皮乌梅糖是以陈皮、乌梅、石榴、黑芝麻、桑椹为原料，经挑选、清理、粉碎，加入粉碎后的白砂糖，用蜂蜜粘合制成圆形或卵圆形，烘干后，再用白砂糖粉将表面处理光滑，筛去白砂糖粉，然后经包装而成的。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》和 GB/T 23822《糖果和巧克力生产质量管理要求》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。

本标准规定了陈皮乌梅糖的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳深山食品开发有限公司

2017 年 06 月 09 日