



417066S-2020



河南牧武食品有限公司企业标准

Q/HNMW 0001S-2020

---

# 枸杞牡蛎压片糖果

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

---

河南牧武食品有限公司 发布

## 前 言

本标准格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准由河南牧武食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵祥宏。

H N

Q B

# 枸杞牡蛎压片糖果

## 1 范围

本标准规定了枸杞牡蛎压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加牡蛎、枸杞子、芝麻叶、黑芝麻，经粉碎、加入蜂蜜混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的枸杞牡蛎压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 牡蛎、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 芝麻叶无劣变、无异味、无霉变、无正常视力可见外来杂质，且符合 GB 2762、GB 2763 中叶类蔬菜的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 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
色泽	深褐色	取50g样品 置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光下观察其色泽、性状;嗅其气味, 用温开水漱口后, 品尝滋味, 并检查有无外来杂质
滋味、气味	味甜, 具有该产品应有的滋味与气味, 无异味	
性状	呈片状	
杂质	无正常视力可见杂质	

### 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)	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*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 <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

沙门氏菌/（25g）	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（25g）	不得检出	GB 4789. 10
<p>注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。</p> <p>注2：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为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。</p>		

### 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 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

### 2.7 其它要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加牡蛎、枸杞子、芝麻叶、黑芝麻，经粉碎、加入蜂蜜混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的枸杞牡蛎压片糖果。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。

河南牧武食品有限公司

H N  
Q B