



417078S-2020



尉氏县新正泓食品有限公司企业标准

Q/WXS 0002S-2020

吸管糖

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

尉氏县新正泓食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由尉氏县新正泓食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：河仁淑。

H N

Q B

吸管糖

1 范围

本标准规定了吸管糖的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖为主要原料，添加生活饮用水、可可粉、单硬脂酸甘油酯、甘油、巧克力味香精、香兰素、焦糖色经熬制、灌装、冷却、切割，包装制成的吸管糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.4 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定

2.1.5 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定

2.1.6 甘油应符合 GB 29950 的规定

2.1.7 巧克力味香精应符合 GB 30616 的规定

2.1.8 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定

2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 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
性状	膏状固体	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有巧克力香气	
滋味	香甜巧克力味，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)	≤ 30	GB 5009.3

还原糖/(%)	≥	65	GB 5009.7
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 ^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/(/25g)	不得检出				GB 4789.10

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、还原糖、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖为主要原料，添加生活饮用水、可可粉、单硬脂酸甘油酯、甘油、巧克力味香精、香兰素、焦糖色经熬制、灌装、冷却、切割，包装制成的吸管糖。

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《糖果制品生产许可证审查细则》等有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 GB 2762 的规定。

尉氏县新正泓食品有限公司

H N

Q B