



416900S-2020



河南省宝蜂堂蜂业有限公司企业标准

Q/BFT 0003S-2020

破壁花粉压片糖果

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

河南省宝蜂堂蜂业有限公司 发布

前 言

本标准按 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》的要求制订。

本标准由河南省宝蜂堂蜂业有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛永强、李朝勇。

H N

Q B

破壁花粉压片糖果

1 范围

本标准规定了破壁花粉压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇为主要原料，添加破壁蜂花粉、破壁松花粉、破壁油菜花粉中的一种或几种，再添加麦芽糊精、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、柠檬黄、生产用水、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的破壁花粉压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.3 破壁蜂花粉应符合 GB/T 30359 和 GB 31636 的规定。

2.1.4 破壁松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。

2.1.5 破壁油菜花粉应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB 31636 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.9 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	片形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有该产品特有的气味、滋味，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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 中的附录A
蛋白质, g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
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 中的平板计数法
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
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。

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 其它要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 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、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇为主要原料，添加破壁蜂花粉、破壁松花粉、破壁油菜花粉中的一种或几种，再添加麦芽糊精、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、柠檬黄、生产用水、硬脂酸镁、经混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的破壁花粉压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的相关规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》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的依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省宝蜂堂蜂业有限公司