



410389S-2021



河南百芝堂生物科技有限公司企业标准

Q/HBZT 0039S-2021

魔芋果蔬酵素压片糖果

2021-02-18 发布

2021-02-18 实施

河南百芝堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南百芝堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛录梅。

H N
Q B

魔芋果蔬酵素压片糖果

1 范围

本标准规定了果蔬酵素压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖为主要原料，魔芋粉、果蔬粉（葡萄、蔓越莓、苹果、草莓、柠檬、芹菜、胡萝卜）、生产用水、酵母进行发酵浓缩过滤后的浓缩汁为辅料，加入菊粉、低聚果糖、麦芽糊精、抗性糊精、硬脂酸镁，经混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的魔芋果蔬酵素压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 抗性糊精应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.9 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5 号的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.11 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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	片状	从样品中取 50g，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，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	≤ 5.0	GB 5009.3 第二法
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *铅的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 平板计数法
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
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

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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，魔芋粉、果蔬粉（葡萄、蔓越莓、苹果、草莓、柠檬、芹菜、胡萝卜）、生产用水、酵母进行发酵浓缩过滤后的浓缩汁为辅料，加入菊粉、低聚果糖、麦芽糊精、抗性糊精、硬脂酸镁，经混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的魔芋果蔬酵素压片糖果。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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、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。

河南百芝堂生物科技有限公司