



410917S-2021



卫辉市樊老大食品厂企业标准

Q/WFS 0001S-2021

芝麻糖、麦芽糖搅搅糖

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

卫辉市樊老大食品厂 发布

前 言

本标准由卫辉市樊老大食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：樊振涛、王卫忠。

H N
Q B

芝麻糖、麦芽糖搅搅糖

1 范围

本标准规定了芝麻糖、麦芽糖搅搅糖的分类要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、饴糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用葡萄糖、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或两种，经加热、熔糖、搅拌、冷却、成型、拌料（加入芝麻）或不拌料、包装加工而成的芝麻糖、麦芽糖搅搅糖。

根据产品工艺及所用原辅料不同，产品分类为芝麻糖、麦芽糖搅搅糖。

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 饴糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	具有产品有的形状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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 ^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
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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以白砂糖、饴糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用葡萄糖、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或两种，经加热、熔糖、搅拌、冷却、成型、拌料（加入芝麻）或不拌料、包装加工而成的芝麻糖、麦芽糖搅搅糖。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市樊老大食品厂