



412819S-2022



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0008S-2022

白芸豆魔芋花粉压片糖果

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司 发布

前 言

本标准由长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司提出。

本标准由长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司起草。

本标准起草人：杨留超、史玉社、董鹏程。

H N

Q B

白芸豆魔芋花粉压片糖果

1 范围

本标准规定了白芸豆魔芋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为主要原料，添加白芸豆（经粉碎）、魔芋粉、蜂花粉、大豆蛋白粉，辅以麦芽糊精经混合、制粒、干燥、压片、包装工艺加工而成的白芸豆魔芋花粉压片糖果。

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 白芸豆应清洁、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	取本品50g,倒入一洁净白色瓷盘中,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	乳白色至黄色	
气、滋味	具有本品特有的气味,甜味,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	≤ 8.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

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
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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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为主要原料，添加白芸豆（经粉碎）、魔芋粉、蜂花粉、大豆蛋白粉，辅以麦芽糊精经混合、制粒、干燥、压片、包装工艺加工而成的白芸豆魔芋花粉压片糖果。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》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。

长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司

H N

Q B