



412822S-2022



长葛市燕元蜂产品有限公司大周分公司企业标准

Q/CYF 0009S-2022

# 牡蛎黄精花粉压片糖果

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

# 牡蛎黄精花粉压片糖果

## 1 范围

本标准规定了牡蛎黄精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、添加牡蛎、黄精、破壁油菜花粉，经粉碎，辅以麦芽糊精经混合、制粒、干燥、压片、包装工艺加工而成的牡蛎黄精花粉压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886 的规定。

2.1.2 破壁油菜花粉应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）的规定。

2.1.3 牡蛎、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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

2.1.5 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	≤ 5.0	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
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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、添加牡蛎、黄精、破壁油菜花粉，经粉碎，辅以麦芽糊精经混合、制粒、干燥、压片、包装工艺加工而成的牡蛎黄精花粉压片糖果。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》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