



410335S-2022



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0006S-2022

# 咖啡压片糖果

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南邦瑞特实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

H N

QB

# 咖啡压片糖果

## 1 范围

本标准规定了咖啡压片糖果的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，加入咖啡粉、全脂乳粉、麦芽糊精、可可粉、植脂末（食用氢化油、麦芽糊精、全脂乳粉）、焦糖色、可可壳色、植物炭黑，经混合、制粒、干燥，加入食用香精（鲜奶味）、硬脂酸镁压片、包装而成的咖啡压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.4 咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用香精（鲜奶味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.10 可可壳色应符合 GB 1886.30 的规定。
- 2.1.11 植物炭黑应符合 GB 28308 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，完整光洁	取试样10片置于洁净的白色盘
色泽	咖啡色	（瓷盘或同类容器）中，在自然光
滋味、气味	具有本品特有的气、滋味，无异味	下观察性状、色泽和杂质；闻其气
杂质	无肉眼可见外来杂质	味，用温开水漱口后，品尝滋味。

### 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 附录 A
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
咖啡因含量, mg/kg	≥	200	GB 5009.139
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
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GB17403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、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，加入咖啡粉、全脂乳粉、麦芽糊精、可可粉、植脂末（食用氢化油、麦芽糊精、全脂乳粉）、焦糖色、可可壳色、植物炭黑，经混合、制粒、干燥，加入食用香精（鲜奶味）、硬脂酸镁压片、包装而成的咖啡压片糖果。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》的要求制定本企业标准，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。

河南邦瑞特实业有限公司

