



411015S-2022



养伸堂（郑州）健康产业有限公司企业标准

Q/ZYS 0002S-2022

麦芽芦笋压片糖果

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

养伸堂（郑州）健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由养伸堂（郑州）健康产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡永。

H N

Q B

麦芽芦笋压片糖果

1 范围

本标准规定了麦芽芦笋压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加麦芽粉、芦笋粉、玉米低聚肽、酵母提取物经挑选、粉碎、再添加麦芽糊精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的麦芽芦笋压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.3 麦芽粉、芦笋粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 和原来卫生部 2010 年第 15 号的规定。
- 2.1.5 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 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 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
色 泽	具有产品固有的正常色泽	从样品中取出 20 片，置于白色瓷盘中，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
性 状	片状	
气、滋味	味甜，具有产品固有的气味和滋味，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	≤ 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

注: *该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 中的平板计数法
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；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加麦芽粉、芦笋粉、玉米低聚肽、酵母提取物经挑选、粉碎、再添加麦芽糊精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的麦芽芦笋压片糖果。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。

养伸堂（郑州）健康产业有限公司

H N
Q B