



413245S-2023



新乡市韩李记食品有限公司企业标准

Q/XHLJ 0002S-2023

# 芝麻糖制品

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

新乡市韩李记食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市韩李记食品有限公司提出。

本标准由新乡市韩李记食品有限公司起草。

本标准主要起草人：韩道科。

H N

Q B

# 芝麻糖制品

## 1 范围

本标准规定了芝麻糖制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦芽糖为主要原料，添加加芝麻，添加或不添加松子、葵花籽仁、花生仁、腰果、核桃仁、巴旦木、葡萄干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、猕猴桃干、金桔干、榴莲干、桑椹干、草莓干、枸杞、阿胶、桂圆、红枣、小米（熟制）、小麦仁（熟制）中的一种或几种，经熬浆、调配、成型、分切、冷却、包装制成的芝麻糖制品。

产品根据原料的不同分为不同的品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻、松子、葵花籽仁、花生仁、腰果、核桃仁、巴旦木应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 枸杞、阿胶、桂圆、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 葡萄干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、猕猴桃干、金桔干、榴莲干、桑椹干、草莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.6 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	块状或圆条状	
气、滋味	味甜，无异味、无哈喇味	
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	≤ 12	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 20.0	GB 5009.7

*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.45	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 <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	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、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

本标准适用于以麦芽糖为主要原料，添加加芝麻，添加或不添加松子、葵花籽仁、花生仁、腰果、核桃仁、巴旦木、葡萄干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、猕猴桃干、金桔干、榴莲干、桑椹干、草莓干、枸杞、阿胶、桂圆、红枣、小米（熟制）、小麦仁（熟制）中的一种或几种，经熬浆、调配、成型、分切、冷却、包装制成的芝麻糖制品。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》的规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准，作为组织生产、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。

新乡市韩李记食品有限公司

Q B