



410874S-2023



河南彤讷实业发展有限公司企业标准

Q/HTN 0002S-2023

酸枣仁百合压片糖果

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

河南彤讷实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南彤讷实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱玉峰。

H N
Q B

酸枣仁百合压片糖果

1. 范围

本标准规定了酸枣仁百合压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以赤藓糖醇为原料，加入酸枣仁提取物、百合速溶粉，加入或不加入葛根速溶粉、 γ -氨基丁酸、三氯蔗糖、硬脂酸镁、麦芽糊精、食品用香精（酸枣仁香精、百合香精、葛根香精、甜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、压片、包装加工而成的酸枣仁百合压片糖果。

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赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.3酸枣仁提取物为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.4百合速溶粉、葛根速溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.5 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.6三氯蔗糖应符合 GB 25531 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硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.9食用香精应符合 GB 30616 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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有产品应有的滋味和气味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 22255
*铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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
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 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；新食品原料的使用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

本标准适用于以赤藓糖醇为原料，加入酸枣仁提取物、百合速溶粉，加入或不加入葛根速溶粉、 γ -氨基丁酸、三氯蔗糖、硬脂酸镁、麦芽糊精、食品用香精（酸枣仁香精、百合香精、葛根香精、甜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、压片、包装加工而成的酸枣仁百合压片糖果。

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》制订本标准，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。

河南彤讷实业发展有限公司