410698S-2023

养伸堂（郑州）健康产业有限公司企业标准

Q/ZYS 0004S-2023

针叶樱桃芹菜粉压片糖果

2023-04-05 发布　　2023-04-05 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。

本标准起草单位：养伸堂（郑州）健康产业有限公司。

本标准主要起草人：胡永。

H N
Q B

针叶樱桃芹菜粉压片糖果

1 范围

本标准规定了针叶樱桃芹菜粉压片糖果的要求、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，添加针叶樱桃果粉、芹菜粉、柠檬粉、抗性糊精、哈密瓜粉、樱桃粉、麦芽糖醇、D-甘露糖醇，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的针叶樱桃芹菜粉压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 针叶樱桃果粉应符合原国家卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告》（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 柠檬粉、哈密瓜粉、樱桃粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 抗性糊精应符合 QB/T 5029 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.8 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 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，倒入清洁、干燥的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有产品应有的气、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
干燥失重，g/100g	≤	5.0	SB/T 10347
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

注：*铅指标严于食品安全国家准 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
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； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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；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，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、干燥失重、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

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加针叶樱桃果粉、芹菜粉、柠檬粉、抗性糊精、哈密瓜粉、樱桃粉、麦芽糖醇、D-甘露糖醇，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的针叶樱桃芹菜粉压片糖果。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》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家准 GB 2762 的规定。

养伸堂（郑州）健康产业有限公司

HNQB