



412750S-2024



洛阳小伴生物科技有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2024

压片糖果

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

洛阳小伴生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳小伴生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：索红江、王旭升。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、木糖醇为主要原料，添加西兰花粉、经制粒、干燥、混合加入硬脂酸镁压片、包装加工制成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 西兰花粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 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 |
|-------|------------------|--|
| 性状 | 片状 | 从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品固有的正常色泽 | |
| 滋味、气味 | 具有产品固有的气味、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, % | ≤ 5.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, % | ≤ 8.0 | GB 5009.4 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |

*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 ^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 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789. 10 |

注: 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 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 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、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

压片糖果是以白砂糖、木糖醇为主要原料，添加西兰花粉、经制粒、干燥、混合加入硬酯酸镁压片、包装加工制成。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

洛阳小伴生物科技有限公司

H N

Q B