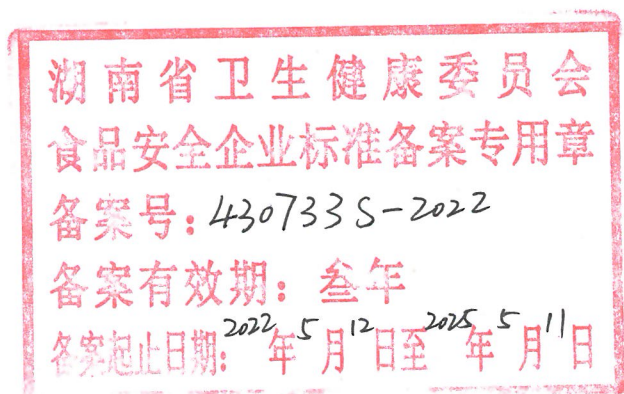


湖南富泉食品科技有限公司企业标准

Q/HZFQ 0002S-2022

食品安全企业标准 硬质糖果



2022-04-06 发布

2022-05-06 实施

湖南富泉食品科技有限公司 发布

前言

本标准依照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由湖南富泉食品科技有限公司提出。

本标准由湖南富泉食品科技有限公司起草。

本标准由湖南富泉食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：许明亮。

本标准的复审周期为三年。

卫生
业标

硬质糖果

1 范围

本标准规定了硬质糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖、乳糖为主要原料，钝顶螺旋藻或极大螺旋藻粉、诺丽果粉（诺丽果浆为原料生产而成）、玛咖粉为辅料，添加食品添加剂，经配料、混合、制粒、压片、包装、杀菌等工艺生产而成的硬质糖果。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 25595	食品安全国家标准 乳糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告2011年第13号）	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.2 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

3.1.3 钝顶螺旋藻或极大螺旋藻粉应符合 GB 19643 的规定。

3.1.4 诺丽果粉应符合相关食品标准的规定。

3.1.5 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）的规定。

3.2 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	墨绿色至浅绿色	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
组织形态	片状，无霉变	
气味与滋味	具有产品应有气味与滋味，无异嗅，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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) ≤	15.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.45	GB 5009.12

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽取样品 500g（不少于 30 个最小包装），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。产品检验合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时；

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 及相关规定。

6.1.2 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

6.1.3 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB 4806.7 要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，保质期为 24 个月。