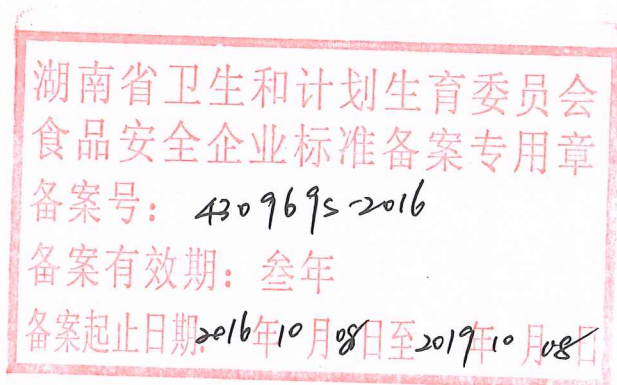


深圳市冠瑜生物医药科技有限公司新田分公司企业标准

Q/YXGY 0008S-2016

罗汉果桂圆压片糖果



2016-07-28 发布

2016-09-28 实施

深圳市冠瑜生物医药科技有限公司新田分公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由广东中大绿原生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：广东中大绿原生物科技有限公司。

本标准由广东中大绿原生物科技有限公司、深圳市冠瑜生物医药科技有限公司新田分公司负责解释。

本标准主要起草人：许东晖、王正濂、罗云、马榆程。

本标准有效期三年。

委托加工单位：广东中大绿原生物科技有限公司

地址：广州市海珠区新港西路 135 号蒲园区 629 栋 A103 房

被委托加工单位：深圳市冠瑜生物医药科技有限公司新田分公司

地址：湖南省永州市新田县龙泉镇龙泉路。

罗汉果桂圆压片糖果

1 范围

本标准规定了罗汉果桂圆压片糖果的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以乳糖为主要原料，罗汉果、桂圆、橄榄、枸杞、山药、茯苓、人工养殖鳄鱼肉、食用淀粉为辅料，添加食品添加剂，橄榄、枸杞、山药、茯苓、罗汉果、桂圆、鳄鱼肉经水煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎，再配料混合、压片、包装等工序制成的罗汉果桂圆压片糖果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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/T 4789. 3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T5009. 19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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》

3 要求

3.1 原辅料要求

应符合相应的食品标准和有关规定。

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	黄棕色	将样品置于清洁干燥的白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	片状，无霉变	
气味与滋味	具有产品应有的气味与滋味，味甜，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）	≤	5.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.3	GB 5009.11
六六六/（mg/kg）	≤	0.1	GB/T5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤	0.1	GB/T5009.19

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/（cfu/g）	≤750	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	≤30	GB/T 4789.3-2003
霉菌/（cfu/g）	≤25	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和食用量应符合 GB 2760 中 05.02.02 的规定。

3.6 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

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批次。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 50kg，随机抽取 2kg（不少于 30 个最小包装），样品分成 2 份，每份样品为 1kg，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：感官指标、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。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 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

5.5.3 感官要求、理化指标有一项不合格的，应备样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

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 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 9683 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 36 个月。

育委员会
案专用章

