

Q/YJX

云南匠欣生物科技有限公司企业标准

Q/YJX 0001 S—2021

胶基糖果

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010228S-2021

备案日期: 2021年06月09日

2021-06-09 发布

2021-06-11 实施

云南匠欣生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的胶基糖果是以阿胶、芝麻、核桃仁、黄酒为主要原料，添加或不添加红糖、冰糖、麦芽糖、人参（人工种植）、重瓣红玫瑰、枸杞、山楂、山药、桂圆、百合、莲子、杏仁、葡萄干、芡实、薏苡仁、燕麦、果酱、食品添加剂等辅料，经配料、熬制、成型、切块、包装等加工工艺制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南匠欣生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：明磊。

食品生
号: 53
期:

胶基糖果

1 范围

本标准规定了胶基糖果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以阿胶、芝麻、核桃仁、黄酒为主要原料，添加或不添加红糖、冰糖、麦芽糖、人参（人工种植）、重瓣红玫瑰、枸杞、山楂、山药、桂圆、百合、莲子、杏仁、葡萄干、芡实、薏苡仁、燕麦、果酱、食品添加剂等辅料，经配料、熬制、成型、切块、包装等加工工艺制成的胶基糖果。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 阿胶：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.3 红糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.5 人参（人工种植）、重瓣红玫瑰、枸杞、山楂、山药、桂圆、百合、莲子、芡实、杏仁、葡萄干、薏苡仁、燕麦：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.6 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该产品固有的色泽。	取 50g 左右的被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、杂质和外观形态，嗅其香味，尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品特有的香味。味微甜，无异味。	
组织形态	形态完整，表面光滑，边缘整齐，无缺角，无粘连。表面可见辅料成分，有弹性和咀嚼性。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

安全企
业
1
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	18.0	GB 5009.5
甘氨酸, g/100g	≥	3.5	GB 5009.124
丙氨酸, g/100g	≥	1.5	GB 5009.124

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 糖果的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

标准备

S-

月

从同一批次的产品中随机抽取,抽样基数不少于20kg,抽样数量不少于2kg(不少于10个独立包装),样品分为两份,一份检验,一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后并附合格证后方可出厂,出厂检验项目应按相关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次,型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时;
- b) 停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中,微生物指标若有任一项不合格,则判该批产品为不合格;其他指标若有任一项不合格时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥,无异味、无污染,运输过程中应有遮盖物,以防止日晒、雨淋、受潮。不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时轻放轻拿,严禁抛掷,防止挤压。

6.4 贮存

产品贮存的仓库应保持清洁、阴凉、干燥、通风,严防受热或阳光暴晒、受潮,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮;产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



明磊

备案单位主要负责人（签字）

2021年5月14日