

Q/DBK

云南东巴客食品有限公司企业标准

Q/DBK 0005 S—2022

淀粉糖制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010047S-2022

备案日期: 2022 年 02 月 25 日

2022-02-23 发布

2022-02-25 实施

云南东巴客食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的淀粉糖制品是以麦芽糖为主要原料，添加或不添加饮用水、麦芽、红糖等辅料，经液化(酶制剂)、糖化(酶制剂)、包装等工艺加工而成的非即食产品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 15203-2014《食品安全国家标准 麦芽糖》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。

本标准由云南东巴客食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：牛金平。

省食品

号: 53

日期:

淀粉糖制品

1 范围

本标准规定了淀粉糖制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以麦芽糖为主要原料，添加或不添加饮用水、麦芽、红糖等辅料，经液化(酶制剂)、糖化(酶制剂)、包装等工艺加工而成的淀粉糖制品。

2 规范性引用文件

本标准所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 麦芽糖：应符合 GB 15203 的规定。

3.1.2 红糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 酶制剂：应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.4 麦芽：应符合相应的食品标准及有关规定

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定

3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽。	取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，闻其气味，用温水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有该品种应有的气味和滋味，味甜，无异味。	
组织形态	固体状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
麦芽糖含量(以干物质计, 质量分数), %	≥	30.0
硫酸灰分, %	≤	0.3

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4

3.5 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规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的要求

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规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品, 抽样基数不少于50Kg, 随机抽取4Kg, 抽样数量为12袋(瓶), 将样品分为两份, 其中一份作为检验用, 另一份留作备样。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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规定的所有项目, 发生下列情况之一时, 亦应进行形式检验。

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时;
- 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中,有任一项指标不合格时,可用留样进行复检,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

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施,保持清洁卫生,不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运;装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



牛金平

备案单位主要负责人（签字）

2022年 1 月 22 日