

Q/BXY

贵州省食品安全企业标准

Q/BXY 0001S-2021

弥槟咀嚼糖果

2021-01-18 发布

2021-02-18 实施

贵阳槟湘缘生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求和规定起草。

本标准安全指标根据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求制定，其余指标参照 GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、《糖果制品生产许可证审查细则》（2006版）以及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由贵阳槟湘缘生物科技有限公司提出；

本标准由贵阳槟湘缘生物科技有限公司起草；

本标准由贵阳槟湘缘生物科技有限公司批准；

本标准首次发布于 2021 年 01 月 18 日；

本标准主要起草人：王书威、吴剑宇。

弥槟咀嚼糖果

1 范围

本标准规定了弥槟咀嚼糖果的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵阳槟湘缘生物科技有限公司生产的以果葡糖浆或甜味剂（三氯蔗糖、麦芽糖醇或罗汉果甜苷）为主要原料，按比例添加猕猴桃和槟榔干果的提取物或细粉，辅以胶基、明胶、卡拉胶、柠檬酸、碳酸钠、碳酸钙、食用香精等辅料和添加剂，经配料、混合、挤压成型、干燥、点卤、分装等加工工序制成的胶基糖果。

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 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.77	食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6783	食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
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 食品企业通用卫生规范
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 20882	果葡糖浆
GB 28307	食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 487	槟榔干果
SB/T 10875	胶基糖果用胶基
DB52/T 985	地理标志产品 修文猕猴桃
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第 75 号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.2 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.3 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.4 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的规定。
- 3.1.5 猕猴桃干果：鲜果应符合 DB52/T 985 的规定，加工后干果无霉变，无污染，真菌毒素残留、污染物残留和农药残留应分别符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 3.1.6 槟榔干果：应符合 NY/T 487 的规定。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 胶基：应符合 SB/T 10875 的规定。
- 3.1.9 明胶：应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.10 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。

3.1.11 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.12 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.13 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。

3.1.14 食用香精：应符合 GB 30616 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	指标要求	试验方法
色 泽	色泽均匀一致，具有本品应有的颜色	取样品适量置于洁净磁盘中，在自然光线条件下，用肉眼查看表面是否光滑完整，观其色泽，用温开水漱口后，品尝滋味。
形 态	规则片状、块形完整、大小一致、表面光滑	
滋味气味	具有本品应有滋味及气味；无异味、臭味	
杂 质	无肉眼可见杂质	

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	指标要求	试验方法
干燥失重 / (g/100g)	≤7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
二氧化硫残留量 / (mg/kg)	≤50	GB 5009.34
三氯蔗糖 / (g/kg)	≤1.5	GB 22255

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				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 平板计数法

注：1、样品的采样与处理按照 GB 4789.1 执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，检测按 JJF 1070 的规定执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的产品为一批。每批产品按 1‰随机抽样，但不得少于 20 个最小包装，分成 2 份，1 份送检，1 份留样。净含量按 JJF 1070 的要求进行抽样。

4.2 出厂检验

产品出厂前，应逐批进行检验，检验合格，并在包装箱内（外）附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目为净含量、感官、干燥失重、菌落总数。

4.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部技术指标，正常生产时每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- (a) 生产工艺、配方有重大改变时；
- (b) 更换设备或停产 3 个月以上再恢复生产时；
- (c) 原料出现大的波动时；
- (d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (e) 国家质量监督部门进行抽查时。

4.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品合格。微生物指标如有不符合项即判该批产品为不合格且不得复检。若感官、理化指标有不符项时，允许用留样就不符合项进行复检，复检结果仍有不符合项，则判该批次为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品销售包装标签应符合 GB7718 和 GB 28050 的规定。产品外包装箱注明生产厂名、厂址、品名、注册商标、净含量、生产日期、保质期等。储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。运输时应有遮盖物，须防雨、防潮、防暴晒。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

库房内保持干燥通风、阴凉清洁。严防阳光暴晒、雨淋，不得与有毒有害物质混贮，不得与潮湿地面接触。

6 保质期

在本标准规定的条件下贮运，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。
