

Q/HX

贵州省食品安全企业标准

Q/HX 0001S-2023

禾馨糖果

2023-02-08 发布

2023-03-28 实施

镇宁禾馨食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 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》的规定制定。

本文件安全性指标主要参照 GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》的限量要求，其余指标设置依照国质检食监（2006）646号《糖果制品生产许可证审查细则》中糖果类产品质量控制要求结合产品实际设置，作为组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据；

本文件代替 Q/HX 0001S-2019《禾馨糖果》。

本文件由镇宁禾馨食品有限公司提出；

本文件由镇宁禾馨食品有限公司起草；

本文件由镇宁禾馨食品有限公司批准；

本文件主要起草人：赵兴祥、马丽娜。

禾馨糖果

1 范围

本标准规定了禾馨糖果的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于镇宁禾馨食品有限公司生产的以麦芽糖浆为主要原料，根据产品配方需要添加或部分添加生姜、花生仁、玫瑰花、苏麻、芝麻、红糖、核桃、葵花仁、枸杞、松仁、绿茶、土豆粉等辅料，经熬制、降温、拉白、成型、包装等传统生产加工工艺制成的系列糖果。

2 规范性引用文件

本标准中引用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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1532	花生
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 6388	运输包装收发货标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11761	芝麻
GB/T 11764	葵花籽
GB/T 14456.1	绿茶
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 17403	食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
GB/T 18672	枸杞
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20883	麦芽糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30383	生姜
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 35885	红糖

原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 产品分类

根据辅料选择和配方不同，产品可分为寸金糖、姜糖、玫瑰糖、粽子糖和木锤酥。

3.2 寸金糖

以麦芽糖浆为主要原料，添加芝麻、红糖、白砂糖、核桃、葵花仁、枸杞、松仁、绿茶、土豆粉等辅料，经熬制、降温、拉白、成型、包装等传统生产加工工艺制成的寸金糖。

3.3 姜糖

以麦芽糖浆、生姜为主要原料，添加花生仁、土豆粉等辅料，经熬制、降温、拉白、成型、包装等传统生产加工工艺制成的姜糖。

3.4 玫瑰糖

以麦芽糖浆为主要原料，添加玫瑰花瓣、麻、土豆粉等辅料，经熬制、降温、拉白、成型、包装等传统生产加工工艺制成的玫瑰糖。

3.5 粽子糖

以麦芽糖浆为主要原料，添加红糖、白砂糖、核桃、葵花仁、枸杞、松仁、绿茶、土豆粉等辅料，经熬制、降温、拉白、成型、包装等传统生产加工工艺制成的粽子状酥糖。

3.6 木锤酥

以麦芽糖浆为主要原料，添加花生、芝麻、土豆粉等辅料，经熬制、降温、拉白、成型、包装等传统生产加工工艺制成的方形酥糖。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

4.1.2 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.1.3 核桃、松仁

应符合GB 19300的规定。

4.1.4 葵花仁

应符合GB/T 11764的规定。

4.1.5 土豆粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.7 红糖

应符合 GB/T 35885 的规定。

4.1.8 绿茶

应符合 GB/T 14456.1的规定。

4.1.9 枸杞

铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.45	GB 5009.12
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计) / (mg/kg)	≤	40	GB 5009.34

4.4 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	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
注：1、样品的分析与处理按照 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。					

4.5 净含量

应符合原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》要求，净含量按照JJF 1070的规定检测。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一品种、同一包装的产品为一批。

5.2 抽样

从成品库中，随机抽取12个包装（不少于2kg），分为2份，1份检验，1份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前，由公司质检部门逐批检验，合格后附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官、干燥失重、还原糖、菌落总数、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部技术指标。型式检验每年应至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 连续停产 3 个月以上,恢复生产时;
- c) 出厂检验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

检验项目全部符合,即判为合格品。微生物指标不符合时即判为产品不合格且不得复验。其余指标有不符合项时,允许用该批次留样产品对不符合项进行复检,判定结果以复检结果为准。

6 标识、标签、包装、贮存、运输

6.1 标识、标签

标识应符合 GB 7718 的规定,标签应符合 GB 28050 和 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的卫生要求,包装袋应整齐、清洁,封装严密。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具必须用干燥、清洁、无异味、防晒防漏,长途运输须有防潮力强的防晒防雨包装物,包装要牢固,搬运时要轻装轻卸,不得重压。

6.4 贮存

成品仓库内保持清洁卫生,通风、干燥、凉爽,有防尘、防蝇、防鼠、等设施,不得与有毒、有害物品混放。产品不得接触墙面或地面,离墙、离地应在20cm以上,产品应先进先出,不符合要求的产品不得入库。

7 保质期

符合本标准规定的运输、贮存条件,产品保质期不少于8个月。