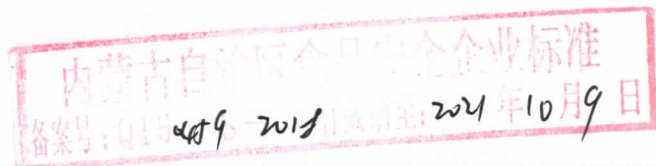


Q/BXRS

包头市笑蓉食品有限公司企业标准



Q/BXRS 0001S—2018

菊粉片



2018-08-02 发布

2018-10-12 实施

包头市笑蓉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由包头市笑蓉食品有限公司提出。

本标准由包头市笑蓉食品有限公司起草。

本标准由包头市笑蓉食品有限公司批准。

本标准主要起草人：王国光。

菊粉片

1 范围

本标准规定了菊粉片的技术要求、食品添加剂。

本标准适用于以菊粉为主要原料，添加麦芽糊精、炼乳，添加或不添加食品添加剂微晶纤维素，经配料、混合、压片、包装等工艺制成的菊粉含量不低于60%的菊粉片。

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。

GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 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 13102 食品安全国家标准 炼乳

GB/T 20884 麦芽糊精

中华人民共和国卫生部公告2009年第5号 《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（网址：<http://www.moh.gov.cn>）

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令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 菊粉：应符合相应食品安全标准及卫生部2009年第5号公告的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定。

3.1.3 炼乳：应符合GB 13102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	要 求	检验方法
色 泽	呈微黄色, 色泽均匀。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽、组织形态, 嗅其气味, 用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有菊粉与所加原料混合后特有的滋、气味, 微甜, 无异味。	
组织形态	呈片状, 形态完整、无正常视力可见的外来异物。	

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, %	≤ 8.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物砷限量指标应符合表3的规定。

表3 污染物砷限量指标

项 目	指 标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中食糖及淀粉糖的规定, 按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 3×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789.10
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

3.6 净含量

应符合《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 食品添加剂

食品添加剂微晶纤维素的使用应符合 GB 2760 的规定, 其质量要求应符合 GB 1886.103 的规定。