辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0092 S- 2018 号

Q/TXF

沈阳王氏天兴蜂蜜有限公司沈北分公司企业标准

Q/TXF 0004S-2018

糖蜜膏

已备案的企业标准中含有安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准不一致的，该备案自动失效。

2018-04-10 发布　　2018-05-10 实施

沈阳王氏天兴蜂蜜有限公司沈北分公司　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准中污染物限量指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；微生物指标依据GB 14963-2011《食品安全国家标准　蜂蜜》制定；其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳王氏天兴蜂蜜有限公司沈北分公司提出并起草。

本标准主要起草人：王彬。

本标准属再次发布。

糖蜜膏

1 范围

本标准规定了糖蜜膏的要求，试验方法，检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以麦芽糖浆、蜂蜜为原料，经调配、包装制成的糖蜜膏。

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/T 191 包装储运图示标志

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 食品中农药残留最大限量

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 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 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 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

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

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.2 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项　　目	要求
色　　泽	琥珀色
组织形态	粘稠流体状
滋、气味	甜润、有植物花的气味
杂　　质	无沉淀及肉眼可见杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项　　目		指　　标
水分/（%）	≤	24
果糖和葡萄糖含量/（g/100g）	≥	12
麦芽糖含量（以干物质计）/（%）	≥	25
铅（以Pb计）(mg/kg)	≤	0.5
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项　　目		指　　标
菌落总数/（CFU/g）	≤	1000
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.3
霉菌/（CFU /g）	≤	200
嗜渗酵母计数/（CFU /g）	≤	200

3.5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB2762、GB2763的规定

3.7 生产加工过程

按GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取出样品，倒出内容物于无色玻璃容器内，在自然光下观察其色泽、外观和杂质，鼻嗅其气味，并用口品尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

4.2.2 果糖和葡萄糖含量

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

4.2.3 麦芽糖含量

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.3.3 嗜渗酵母计数

按 GB 14963 规定的方法检验。

4.3.4 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量监督检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线的产品为一批次。每批抽样量不少于2kg,分成两份，一份供检验用，另一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并附合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、果糖和葡萄糖含量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；

c) 停产 6 个月以上恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品内包装采用聚乙烯塑料瓶和玻璃瓶。聚乙烯塑料应符合GB 4806.7的标准的规定。玻璃瓶应符合QB/T 4594的标准的规定。外包装应采用纸箱包装，应符合GB/T 6543标准的规定。封口应严密、牢固、不泄漏。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物质同车混运，并应轻装轻卸，防止碰撞，运输时应有防晒、防雨措施。

6.4 贮存

贮存仓库应清洁、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品应有垫离，离墙20cm以上，离地10cm以上。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起保质期24个月。