

食品安全企业标准编制说明

企业名称	广西通帝生物科技有限公司			
标准名称	硬糖	标准编号	Q/TDSW 0003S—2023	
标准发布时间	2023-11-10	标准实施时间	2023-12-22	
严于食品安全国家标准、食品安全地方标准或其他强制性标准的具体项目、指标值及相关规定	项目和指标值	项目		指标值
		铅（以 Pb 计）		≤0.4(mg/kg)
	依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称	项目	指标值
		GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅（以 Pb 计）“可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果”	≤0.5(mg/kg)
工作概况(包括标准的制定目的，主要工作过程)				
<p>我公司生产的“硬糖”，是以麦芽糖醇为主要原料，添加松茸、松花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、罗汉果、铁皮石斛、郁李仁、鱼腥草、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、决明子、益智仁、阿胶、木瓜、鸡内金、山药、山楂、玉竹、肉豆蔻、薏苡仁、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）为辅料，添加或不添加桂圆肉、黄精、芡实、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、葛根、桑枝、丁香、蜂蜜，经原辅料预处理、溶糖、过滤或不过滤、熬煮、冷却、调和、干燥成型、检选、冷却、包装等工艺加工制成的硬质糖果。依据《标准化法》、《产品质量法》和《食品安全法》有关规定，根据申办生产许可证的需要，我公司制定了《硬糖》产品企业标准，作为组织生产和监督检查的依据。标准中制订了感官要求、理化指标和微生物限量，规定了相应的检验方法，检验规则等内容，并将此标准要求作为最终产品出厂的依据，有效的保证产品质量。</p>				
标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据)				
<p>本标准除感官要求和理化指标中干燥失重依据产品实际情况规定、铅指标≤0.4mg/kg严于GB 2762对“可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果”铅限量规定的20%、展青霉素依据GB 2761的规定外，微生物限量则依据GB 17399的规定，并参照SB/T 10018—2017中6.1、SB/T 10018—2017中附录A、GB 5009.12、GB 5009.185、GB 4789.2、GB 4789.3等制订相应的分析方法，并以该方法作为检验出厂产品的依据。</p>				
与有关法律、法规和强制性标准的关系				
<p>本标准按照 GB/T 1.1—2020 规定进行编写，标准内容符合《食品安全法》、《标准化法》、《食品添加剂使用标准》等有关法律法规的要求。其中，铅指标≤0.4mg/kg 严于 GB 2762 对“可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果”铅限量规定的 20%。</p>				
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因				
<p>本标准不低于 GB 2762 标准。</p>				