

C2025032401

糖果成品检验报告

产品名称:	玉米软糖	型号规格:	/	生产日期:	2025.03.23
检验日期:	2025.03.24-2025.03.26	抽样地点:	糖果车间	批号:	20250323
检验依据:	SB/T 10021	抽样日期:	2025.03.23	生产数量:	/

序号	检验项目	指标	结果	判定
1	色泽	色泽均匀, 具有品种应有的色泽。	符合	合格
2	滋味和气味	具有品种应有的滋味和气味, 无异味。	符合	合格
3	组织形态	硬质: 糖体坚硬而脆, 无破皮、馅心外漏; 凝胶: 糖体发亮, 有弹性和咀嚼性, 无硬皮, 糖体表面可附有均匀的细砂糖晶粒; 酥质: 糖皮厚薄均匀, 酥脆, 丝光条纹整齐, 馅心层次分明, 无馅心外漏; 奶糖: 糖体内的微晶体均匀, 软硬适中, 内部气孔均匀, 表面及剥面不粗糙; 充气: 糖体内的微晶体均匀, 软硬适中, 内部气孔均匀, 表面及剥面不粗糙, 果料混合均匀; 水晶: 条形完整, 糖体光滑, 大小一致, 有弹性和咀嚼性; 均不可粘牙、粘纸。	符合	合格
4	杂质	无正常视力可见外来杂质。	符合	合格
5	毛重 (g)	/	9.68	合格
6	干燥失重 (%)	≤ 18.0	17.90	合格
7	还原糖 (%)	≥ 10.0	25.04	合格
8	菌落总数	$n=5, c=2, m=10^4\text{CFU/g}, M=10^5\text{CFU/g}$	<10	合格
			<10	
			<10	
			<10	
			<10	
9	大肠菌群	$n=5, c=2, m=10\text{CFU/g}, M=10^2\text{CFU/g}$	<10	合格
			<10	
			<10	
			<10	
			<10	
检验结论: 合格 [<input checked="" type="checkbox"/>]				
不合格 [<input type="checkbox"/>]				



检验员: 郭俊妍

校核员: 沈惠

审核: 李珊妮