



412556S-2017



河南佰汇康生物科技有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2017

压片糖果

2017-10-23 发布

2017-10-23 实施

河南佰汇康生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南佰汇康生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李展赫。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加玛咖粉、纳豆、松花粉、沙棘中的几种，经粉碎（或不粉碎），再加入玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁、红曲米，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包装而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年 第13号）的规定。

2.1.2 纳豆应符合《卫生部关于纳豆作为普通食品管理的批复》（卫法监发〔2002〕308号）和 SB/T 10528 的规定。

2.1.3 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.4 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。

2.1.5 沙棘应符合《中国药典》2015年版 第一部和卫生部 51号文件“既是食品又是药品”名单的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.9 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.2 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
性状	片状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	味甜，具有原辅料应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
干燥失重, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10 第二法
注: ^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

压片糖果是以白砂糖为主要原料，添加玛咖粉、纳豆、松花粉、沙棘中的几种，经粉碎（或不粉碎），再加入玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁、红曲米，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包装而成的压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》和 GB/T 23822《糖果和巧克力生产质量管理要求》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南佰汇康生物科技有限公司

2017年09月21日

Q B