

Q/ZWSK 004S-2016



411422S-2017



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0009S-2017

---

# 乳矿物盐压片糖果

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

---

洛阳众康生物工程有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由洛阳众康生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵洪波、刘海臣。

H N

Q B

# 乳矿物盐压片糖果

## 1 范围

本标准规定了乳矿物盐压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全脂奶粉、牛初乳冻干粉、乳清蛋白浓缩粉、乳矿物盐、白砂糖为原料，经混合、制粒、干燥、加硬脂酸镁整粒、压片、包装而制成的乳矿物盐压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 乳清蛋白浓缩粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.2 全脂奶粉应符合 GB/T 5410 的有关规定。

2.1.3 牛初乳冻干粉应符合 RHB 602 的有关规定。

2.1.4 乳矿物盐应符合 卫生部关于批准茶叶籽油 乳矿物盐等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 年 第 18 号)的有关规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出 5 盒，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
气、滋味	微甜，具有本品特有气味和滋味、无异味	
性 状	片状、椭圆形、不规则圆形	
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	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
钙（以 Ca 计），mg/kg ≥	5.0	GB 5009.92
注：*该指标严于 GB 2762 的规定。		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

## 编制说明

乳矿物盐压片糖果是以全脂奶粉、牛初乳冻干粉、乳清蛋白浓缩粉、乳矿物盐、白砂糖原料，经混合、制粒、干燥，加硬脂酸镁整粒、压片、包装而制成。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳众康生物工程有限公司

2017年05月24日

H N

Q B