



411654S-2017



安阳市源首生物科技有限公司企业标准

Q/AYSK 0018S-2017

压片糖果

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

安阳市源首生物科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由安阳市源首生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘青、陈建军、王竞超。

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、麦芽糊精为主要原料，将鸡内金（炒）、山楂、麦芽（炒）、陈皮、山药为原料，经挑拣、粉碎、过筛，加入维生素 C、乳糖、木糖醇、食用葡萄糖、薄荷脑、硬脂酸镁、柠檬酸、L-苹果酸、食用色素（焦糖色、玫瑰茄红、姜黄素）、食用香精（山楂香精、桔子香精、草莓香精、哈密瓜香精、柚子香精、水蜜桃香精、菠萝香精、青苹果香精、柠檬香精、西瓜香精）中的几种，经配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山楂、麦芽、鸡内金、陈皮、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的相关规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.4 玫瑰茄红应符合 GB 28312 的规定。

2.1.5 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 22804 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。

2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性 状	片状、球状、半球状	从样品中取出鸡内山楂麦芽压片糖果、果味维生素 C 压片糖果，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅咖啡色、黄色、红色、白色、	
气、滋味	具有本品应有的气味，味甘甜、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 13047 中附录 A 方法
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
维生素 C, mg/kg	1000-6000	GB 5009.86

*本标准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 的规定。

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
沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.4, GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760；食品真菌毒素限量应符合 GB 2761；污染物限量应符合 GB 2762；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂应符合 GB14880 的规定。

H N

Q B

编制说明

压片糖果是以白砂糖、麦芽糊精为主要原料，将鸡内金（炒）、山楂、麦芽（炒）、陈皮、山药为原料，经挑拣、粉碎、过筛，加入维生素 C、乳糖、木糖醇、食用葡萄糖、薄荷脑、硬脂酸镁、柠檬酸、L-苹果酸、食用色素（焦糖色、玫瑰茄红、姜黄色素）、食用香精（山楂香精、桔子香精、草莓香精、哈密瓜香精、柚子香精、水蜜桃香精、菠萝香精、青苹果香精、柠檬香精、西瓜香精）中的几种，经配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

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》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提供依据。

本标准规定了压片糖果的要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存要求。本标准中理化检验中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市源首生物科技有限公司

2017 年 06 月 26 日