



411715S-2017



郑州金百合生物工程有限公司企业标准

Q/ZJS 0030S-2017

---

# 压片糖果

2017-07-28 发布

2017-07-28 实施

---

郑州金百合生物工程有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州金百合生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：郑州金百合生物工程有限公司。

本标准主要起草人：杜灵广、马轶星、郝志辉。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加脱脂乳粉、山楂果粉、草莓果粉、蓝莓果粉、食用葛根粉、大豆肽粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、水苏糖、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、纳豆粉、壳寡糖、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、德氏乳杆菌乳亚种、柠檬酸、三氯蔗糖、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎、过筛、配料、混合、制粒、干燥、整粒、总混、压制成型、包装加工而成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.4 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.8 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.11 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.12 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.14 乳双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.15 短双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.16 青春双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.17 长双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.18 两歧双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.19 婴儿双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.20 鼠李糖乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.21 嗜酸乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.22 发酵乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.23 唾液乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.24 罗伊氏乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.25 副干酪乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.26 嗜热链球菌应符合 QB/T 4575 的规定。

- 2.1.27 德氏乳杆菌乳亚种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.28 壳寡糖应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）。
- 2.1.29 山楂果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.30 草莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 蓝莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.32 纳豆粉应符合附录 A 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	复合膜或瓶完整光洁、无破损、无泄漏；内容物呈片状，完整光洁，大小一致，无裂片、断片	从样品中取出 50g，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	具有该品种特有的颜色	
气味	具有该品种特有的气味，无异味	
滋味	具有该品种特有的滋味，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	适用范围	检验方法	
干燥失重, g/100g	≤	5.0	所有品种	SB/T 10347
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5	所有品种	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	0.4	所有品种	GB 5009.12
蛋白质, g/100g	≥	3.0	益生菌乳粉压片糖果 复合益生菌乳粉压片糖果 三联益生菌乳粉压片糖果 益生菌纳豆压片糖果 益生菌葛根压片糖果 益生菌壳寡糖压片糖果 唾液乳杆菌乳粉压片糖果 鼠李糖乳杆菌乳粉压片糖果 益生元乳粉压片糖果	GB 5009.5
聚葡萄糖, g/100g	≥	3.0	七联益生菌山楂压片糖果 七联益生菌草莓压片糖果 七联益生菌蓝莓压片糖果	GB 5009.245
三氯蔗糖, g/kg	≤	1.5	益生菌山楂压片糖果 益生菌草莓压片糖果 复合益生菌山楂压片糖果 复合益生菌草莓压片糖果 复合益生菌蓝莓压片糖果 三联益生菌山楂压片糖果 三联益生菌草莓压片糖果 三联益生菌蓝莓压片糖果 七联益生菌山楂压片糖果	GB 22255

		七联益生菌草莓压片糖果 七联益生菌蓝莓压片糖果 益生菌纳豆压片糖果 益生菌葛根压片糖果 益生菌壳寡糖压片糖果 唾液乳杆菌草莓压片糖果 唾液乳杆菌山楂压片糖果 唾液乳杆菌蓝莓压片糖果 鼠李糖乳杆菌草莓压片糖果 鼠李糖乳杆菌蓝莓压片糖果 鼠李糖乳杆菌山楂压片糖果 益生元草莓压片糖果 益生元山楂压片糖果 益生元蓝莓压片糖果	
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	益生菌山楂压片糖果 复合益生菌山楂压片糖果 三联益生菌山楂压片糖果 七联益生菌山楂压片糖果 益生菌葛根压片糖果 益生菌壳寡糖压片糖果 唾液乳杆菌山楂压片糖果 鼠李糖乳杆菌山楂压片糖果 益生元山楂压片糖果 GB 5009.185
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	益生菌纳豆压片糖果 GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准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	采样方案及限量				适用范围	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^4$	$10^5$	益生元乳粉压片糖果 益生元山楂压片糖果 益生元草莓压片糖果 益生元蓝莓压片糖果	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	所有品种	GB 4789.3
乳酸菌, CFU/g	$\geq$		$10^6$		益生菌乳粉压片糖果 益生菌山楂压片糖果 益生菌草莓压片糖果 复合益生菌乳粉压片糖果 复合益生菌山楂压片糖果 复合益生菌草莓压片糖果 复合益生菌蓝莓压片糖果 三联益生菌乳粉压片糖果 三联益生菌山楂压片糖果	GB 4789.35

		三联益生菌草莓压片糖果 三联益生菌蓝莓压片糖果 七联益生菌山楂压片糖果 七联益生菌草莓压片糖果 七联益生菌蓝莓压片糖果 益生菌纳豆压片糖果 益生菌葛根压片糖果 益生菌壳寡糖压片糖果 唾液乳杆菌乳粉压片糖果 唾液乳杆菌草莓压片糖果 唾液乳杆菌山楂压片糖果 唾液乳杆菌蓝莓压片糖果 鼠李糖乳杆菌乳粉压片糖果 鼠李糖乳杆菌草莓压片糖果 鼠李糖乳杆菌蓝莓压片糖果 鼠李糖乳杆菌山楂压片糖果	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	所有品种	GB 4789. 4 GB 4789. 5 GB 4789. 10

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

附录A  
(规范性附录)

## 纳豆粉质量要求

A.1 本附录适用于以大豆为原料，经筛选、发酵、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的纳豆粉的质量要求。

### A.2 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	均匀粉状	取 20g 试样，置于白色瓷盘中，在自然光下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	淡黄色到茶色，色泽均一	
气滋味	具有纳豆特有的气滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### A.3 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
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质含量, g/100g	≥ 35.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

### A.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
大肠菌群, MPN /g	≤ 0.4				GB 4789.3

## 编制说明

压片糖果是以白砂糖为主要原料，添加脱脂乳粉、山楂果粉、草莓果粉、蓝莓果粉、食用葛根粉、大豆肽粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、水苏糖、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、纳豆粉、壳寡糖、乳双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、唾液乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、德氏乳杆菌乳亚种、柠檬酸、三氯蔗糖、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎、过筛、配料、混合、制粒、干燥、整粒、总混、压制成型、包装加工而成的。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州金百合生物工程有限公司

2017年07月03日