



411723S-2017



郑州苗草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZMS 0019S-2017

压片糖果

2017-07-31 发布

2017-07-31 实施

郑州苗草堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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》的规定编写。

本标准由郑州苗草堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全根、王甜甜。

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、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖为主要原料，添加玛咖（经干燥粉碎成粉）、黄精（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、百合（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、覆盆子（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、枸杞子（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、肉桂（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、阿胶粉、人参（人工种植，五年以下，经水提、浓缩、干燥而成干粉）、甘草（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、茯苓（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、山药（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、山梨糖醇、植脂末（葡萄糖浆，氢化植物油，乳粉，单双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，二氧化硅，胭脂树橙，食用香精）、麦芽糊精、酪氨酸钠、乳酸钙（酸度调节剂）、乳粉、柠檬酸、乳双歧杆菌、硬脂酸镁、薄荷脑、甜橙香精、草莓香精、牛奶香精、葡萄香精、水蜜桃香精、蜂蜜粉末香精、柚子香精中的几种为辅料，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、总混、压片成型、包装而制成的压片糖果。

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 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。

2.1.3 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.6 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.7 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 乳双歧杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.10 甜橙香精、草莓香精、牛奶香精、葡萄香精、水蜜桃香精、蜂蜜粉末香精、柚子香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 黄精、覆盆子、枸杞子、阿胶、甘草、肉桂、山药、百合、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.15 人参（人工种植，五年以下）应符合中华人民共和国卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.16 玛咖粉应符合中华人民共和国卫生部公告（2011 年第 13 号）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
形 态	圆形块状、块形完整，大小一致，无缺角、 裂缝，表面光滑，无明显变形	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其外观、色泽和状态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有该产品类型固有色泽	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	味甜，同时具有产品特有的滋味，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	检验方法
干燥失重/（g/100g）	≤ 5.0	SB/T 10347-2008 附录 A 的方法
铅 ^a （以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

注：a 铅项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 ^a /（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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
乳酸菌总数 ^b /（CFU/g）	出厂：≥1.0×10 ⁴ ；销售：有活菌检出				GB 4789.35

a 不适用于乳酸菌糖；b 仅适用于乳酸菌糖。

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 食品生产加工过程卫生要求

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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖为主要原料，添加玛咖（经干燥粉碎成粉）、黄精（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、百合（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、覆盆子（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、枸杞子（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、肉桂（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、阿胶粉、人参（人工种植，五年以下，经水提、浓缩、干燥而成干粉）、甘草（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、茯苓（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、山药（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、山梨糖醇、植脂末（葡萄糖浆，氢化植物油，乳粉，单双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，二氧化硅，胭脂树橙，食用香精）、麦芽糊精、酪氨酸钠、乳酸钙（酸度调节剂）、乳粉、柠檬酸、乳双歧杆菌、硬脂酸镁、薄荷脑、甜橙香精、草莓香精、牛奶香精、葡萄香精、水蜜桃香精、蜂蜜粉末香精、柚子香精中的几种为辅料，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、总混、压片成型、包装而制成的压片糖果。

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》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。

本标准中铅项指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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

郑州苗草堂生物科技有限公司

2017年07月03日