



411736S-2017



河南裕生堂生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0020S-2017

乳矿物盐压片糖果

2017-07-31 发布

2017-07-31 实施

河南裕生堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1. 1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南裕生堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张大喜。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以聚葡萄糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇为主要原料，加入乳矿物盐、大豆蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、维生素 C、山药粉、果蔬粉（草莓粉、苹果粉）、奶味香精、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的乳矿物盐压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 乳矿物盐应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告[2009]18 号的规定。

2.1.2 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

2.1.9 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.12 奶味香精应符合 GB 30616 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	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其香味，用口尝其滋味，其性状、色泽、气味和滋味应符合表1规定，放入清水中检查有无外来杂质。
色泽	浅灰色、灰白色	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
维生素C, mg/kg	1000-6000	GB 5009.86
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *铅的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, 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
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4

注 1: 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

本标准适用于以聚葡萄糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇为主要原料，加入乳矿物盐、大豆蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、维生素 C、山药粉、果蔬粉（草莓粉、苹果粉）、奶味香精、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的乳矿物盐压片糖果。

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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、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依据。

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南裕生堂生物科技有限公司

2017年07月04日

H N
Q B