



411898S-2017



郑州博凯医药保健品有限公司企业标准

Q/ZBYB 0073S-2017

---

# 膳食纤维压片糖果

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

---

郑州博凯医药保健品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的规则要求编写。

附录 A 为边标准内容。

本标准由郑州博凯医药保健品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州博凯医药保健品有限公司。

本标准主要起草人：李跃克、张荣培。

H N

Q B

# 膳食纤维压片糖果

## 1 范围

本标准规定了膳食纤维压片糖果的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，加入燕麦纤维粉、库拉索芦荟凝胶粉、抗性糊精、荷叶粉、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、检验、包装加工而成的膳食纤维压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦纤维粉应符合附录 A1 的规定。

2.1.2 库拉索芦荟凝胶粉应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部 2008 年第 12 号）的规定。

2.1.3 抗性糊精应符合 A2 的规定。

2.1.4 荷叶粉应符合附录 A3 的规定。

2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.7 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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察外观、色泽和杂质，嗅其气味。用温开水漱口后，品尝滋味。
外 观	大小一致、厚度均匀的椭圆形片状	
色 泽	淡黄色夹杂有散在斑点	
滋味、气味	味甜并且具有本品特有气滋味，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
膳食纤维 %	≥ 30	GB 5009.88

干燥失重/ (g/100g)	≤	5.0	SB/T 10347
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*本标准铅指标严于食品安全国家标准。			

## 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				检测方法
	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

## 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应符合 GB14881 的要求。

## 2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的有关规定

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官指标、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

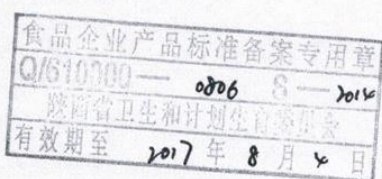
附录 A  
(规范性附录)  
原料粉要求  
A1 燕麦纤维的质量标准

# Q/FXNS

## 凤翔县诺蕊纤农产品有限公司企业标准

Q/FXNS 0001S—2014  
代替 Q/FXNS 0001S-2011

### 燕麦纤维粉



2014-05-05 发布

2014-06-05 实施

凤翔县诺蕊纤农产品有限公司

发布



Q/FXNS 0001S—2014

## 前 言

本标准代替Q/FXNS 0001S-2011《燕麦纤维粉》。

本标准与Q/FXNS 0001S-2011相比，主要变化如下：

- 标准封面、格式按照GB/T1.1-2009的规则进行了修改；
- 更新了发布公司名称和实施日期；
- 更新了范围一章的文字；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了感官要求；
- 更新了感官检验；
- 更新了检验规则；
- 增加了食品营养标签要求。

本标准由凤翔县诺蕊纤农产品有限公司提出。

本标准由凤翔县诺蕊纤农产品有限公司起草。

本标准主要起草人：陆焕勇、匡春江、魏绍礼。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/FXNS 0001S-2011。

## 燕麦纤维粉

### 1 范围

本标准规定了燕麦纤维粉的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输要求。  
本标准适用于以燕麦麸皮为主要原料，经清洗、烘干、粉碎、过筛、包装工艺制成的燕麦纤维粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.17	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 的测定
GB/T 5009.88	食品中膳食纤维的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氟菊酯、氰戊菊酯和溴氟菊酯残留量的测定
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局[2005]75号令	《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

Q/FXNS 0001S—2014

3.1.1 燕麦麸皮应符合附录 A 规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
外观状态	疏松均匀的粉末状
色泽	灰黄色
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
粗细度（80目筛上物）/%	≤ 20
水分/（%）	≤ 13.0
灰分/（%）	≤ 5.0
含砂量/（%）	≤ 0.60
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.020
脂肪酸值（KOH）/（mg/100g）	≤ 80
蛋白质/（g/100g）	≥ 10.0
脂肪/（g/100g）	≤ 10.0
膳食纤维/（%）	≥ 20.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.50
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.20
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.02
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 5.0
六六六/（mg/kg）	≤ 0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.05
甲基毒死蜱/（mg/kg）	≤ 5
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤ 0.5

### 3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.4.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

#### 5 检验方法

##### 5.1 感官检验

在正常光线条件下，称取50g样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽，外观状态和杂质，嗅其气味，品其滋味。

##### 5.2 理化指标检验

###### 5.2.1.1 粗细度

按GB/T 5507规定的方法测定。

###### 5.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 5.2.3 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

###### 5.2.4 含砂量

按GB/T 5508规定的方法测定。

###### 5.2.5 磁性金属物

按GB/T 5509规定的方法测定。

###### 5.2.6 脂肪酸值

按GB/T 5510规定的方法测定。

###### 5.2.7 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

###### 5.2.8 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

###### 5.2.9 膳食纤维

按GB/T 5009.88规定的方法测定。

###### 5.2.10 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

#### 5.2.11 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 5.2.12 汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

#### 5.2.13 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

#### 5.2.14 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

#### 5.2.15 甲基毒死蜱

按GB/T 5009.145规定的方法测定。

#### 5.2.16 溴氰菊酯

按GB/T 5009.110规定的方法测定。

#### 5.3 净含量允差

按JJF 1070规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一投料，同一班次以单釜一个反应周期生产的同品种同规格产品为一批。

#### 6.2 抽样

抽样基数：同一批次的燕麦纤维粉产品不得少于1000Kg。

抽样数量：每批产品按件数3%抽样，不足1000者按照1000计。每批产品不少于3件。样品净含量不少于2Kg，平均分成两份，一份检验，一份备查。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品须经生产厂检验部门检验合格，并附有产品质量合格证后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官指标（外观状态、色泽、气味和滋味、杂质）、粗细度、水分、灰分、净含量允差。

#### 6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目包括本标准要求的所有项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产鉴定时；
- b) 原料和工艺有重大改变时；

- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次出厂型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2 若检验结果中有一项指标不符合本标准的规定，可从该批产品中抽取两倍样品数量对该项目进行复检。若复检结果仍有一项不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

产品标签按GB 7718和GB 28050的规定执行，外包装标志应符合GB/T 191的规定。

#### 7.2 包装

产品的包装采用符合GB 9683的复合聚乙烯薄膜纸袋包装，其封口应紧密牢固。

#### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、卫生；运输时应具备防雨、防潮、防晒的设备；产品运输时应平整有规则的堆放，装卸时轻放轻卸，不得与尖硬物品及有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、清洁、无异味、无污染、干燥的仓库中，且应离墙壁、地面10cm以上，避免包装破损；不得与潮湿、有异味、有毒、易腐蚀物品同库贮存。

在符合本标准要求的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为12个月。

Q/FXNS 0001S—2014

**附录 A**  
(规范性附录)  
**燕麦麸皮质量要求**

**A.1 外观要求**

外观要求应符合表A1的规定

表A1

项目	要求
色泽	灰黄色
气味	具有本品特有的气味, 无异味
组织状态	片状, 粉状混合体
杂质	无可见外来杂质

**A.2 理化指标**

理化指标应符合表A2的规定。

表A2

项目	指标
水分/(%)	≤ 13.0
灰分/(%)	≤ 5.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 10.0
脂肪/(g/100g)	≤ 10.0
膳食纤维/(%)	≥ 20.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.50
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.20
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
甲基毒死蜱/(mg/kg)	≤ 5
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.5

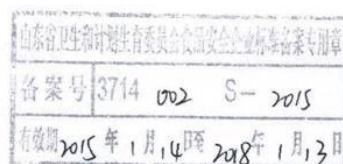
附录 A  
(规范性附录)  
原料粉要求  
A2 抗性糊精的质量标准

**Q/CBL**

山东百龙创园生物科技有限公司企业标准

Q/CBL 0008S-2015

抗性糊精



2015-01-10 发布

2015-01-15 实施

山东百龙创园生物科技有限公司 发布

Q/CBL 0008S-2015

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
本标准由山东百龙创园生物科技有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：于昭波、邵先豹、贾玉秋、李方华  
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



## 抗性糊精

### 1 范围

本标准规定了抗性糊精的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用淀粉为原料，在酸性条件下经糊精化反应制得的一种膳食纤维抗性糊精。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志  
 GB 1897 食品添加剂 盐酸  
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定  
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验  
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定  
 GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定  
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法  
 GB/T 23528 低聚果糖  
 GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 食用玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

##### 3.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

##### 3.1.3 盐酸

应符合GB 1897的规定。

#### 3.2 生产工艺

原料→配料→糊精化反应→溶解→脱色过滤→离子交换→浓缩→干燥→包装→检验→入库。



Q/CBL 0008S-2015

## 3.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外观	无定形粉末，无肉眼可见杂质
色泽	白色或微黄色
气味	无异味
滋味	略有甜味

## 3.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 6.0
灰分, %	≤ 0.5
总膳食纤维, %	≥ 82
pH	4.0-6.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5

## 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验方法

## 6.1 感官检验

取样品200g于250ml烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和组织状态，嗅其气味。用玻璃棒取适量样品放入口中，品尝其滋味（品尝第二个样品前，应用清水漱口），做好记录。

## 6.2 理化检验

## 6.2.1 水分

按GB 5009.3中直接干燥法测定。

## 6.2.2 pH

按 GB 25541 中规定的方法测定。

#### 6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法测定。

#### 6.2.4 总膳食纤维含量

按 GB/T 22224 中规定的第二法测定。

#### 6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 6.2.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

### 6.3 微生物指标

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

#### 6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

#### 6.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法测定。

### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

#### 7.1.1 组批

同一班次、同一配方、同一工艺生产的产品为一批。

#### 7.1.2 抽样

产品按  $\sqrt{N/2}$  取样，N 为产品包装单位总件数。将所取样品充分混匀，放入干燥的玻璃瓶中，瓶上注明产品名称、数量、取样日期及取样者姓名。一份供检验用，一份留样备检。

### 7.2 检验

#### 7.2.1 出厂检验

##### 7.2.1.1 检验项目

包括感官指标、水分、pH、总膳食纤维含量、菌落总数和大肠菌群。

##### 7.2.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 7.2.2 型式检验

7.2.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家监督管理机构提出进行型式检验要求时。

7.2.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

### 7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

Q/CBL 0008S-2015

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

**8 标志、包装、运输、贮存**

**8.1 标志**

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB28050及相应要求的规定。

**8.2 包装**

包装容器必须符合《食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》GB 9687的规定。

**8.3 运输**

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

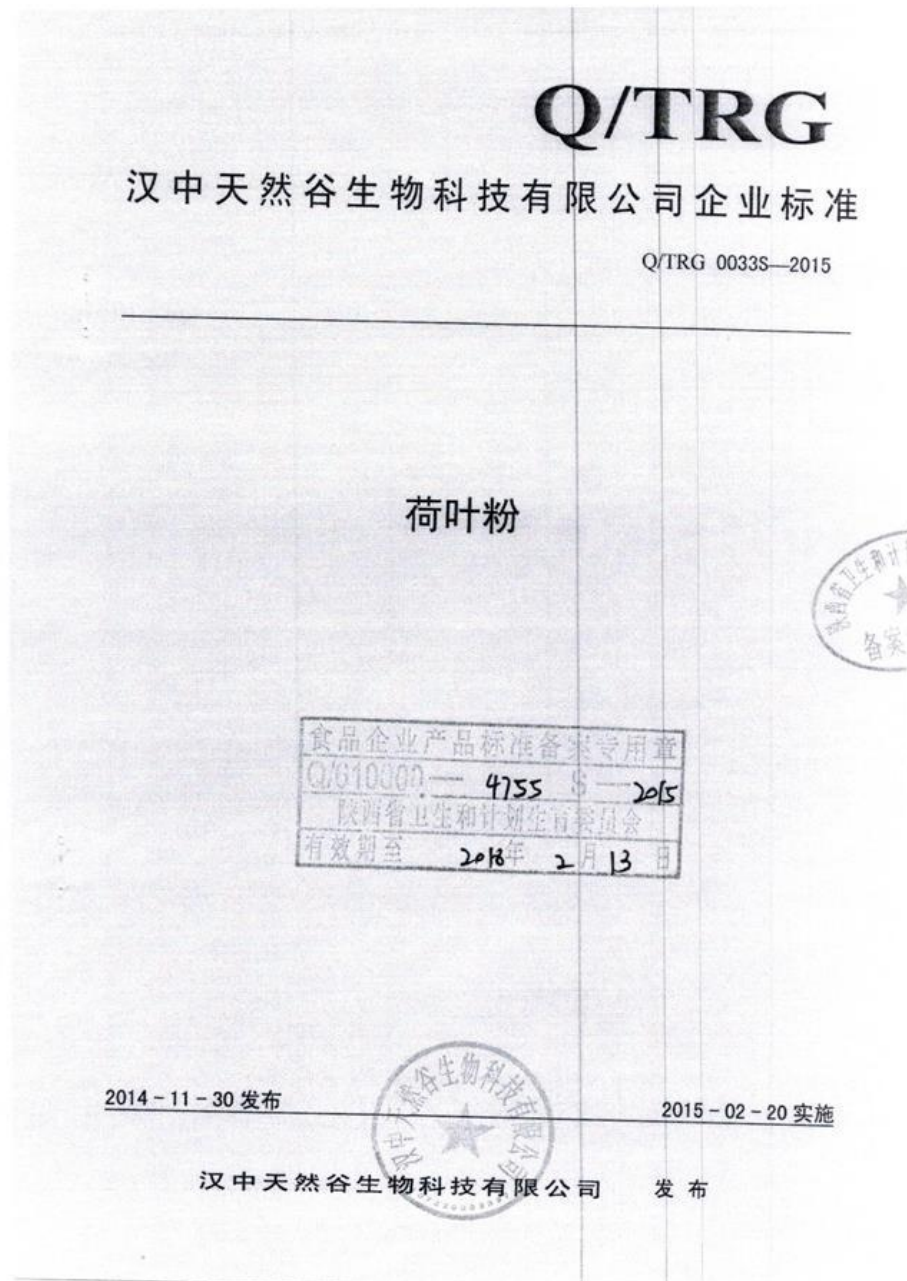
8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

**8.4 贮存**

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，产品保质期12个月。

附录 A  
(规范性附录)  
原料粉要求  
A3 荷叶粉的质量标准



Q/ TRG 0033S—2015

## 前 言

本标准依据GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写规则》中有关规定起草和编写。

本标准由汉中天然谷生物科技有限公司提出。  
本标准由汉中天然谷生物科技有限公司起草。  
本标准起草人:张必荣、张敏、杨妍、张勇。  
本标准为首次发布。

## 荷叶粉

### 1 范围

本标准规定了荷叶粉的技术要求、检验方法、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以荷叶为原料，经净制、切制、烘干、水提、浓缩、干燥、粉碎、过筛、混合、包装工艺加工而成的荷叶粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志		
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定		
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB/T 5009.28	食品中糖精钠的测定		
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定		
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定		
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定		
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合		
GB 12695	饮料企业良好生产规范		
GB/T 14187	包装容器纸桶		
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
国家质量技术监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》			
《中华人民共和国药典》2010版一部			

### 3 技术要求

Q/ TRG 0033S—2015

## 3.1 原、辅料要求

3.1.1 荷叶：应符合《中华人民共和国药典》2010版一部的要求。

3.1.2 水：应符合GB 5749的要求。

## 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1

项目	要求
色泽	黄褐色
外观	粉末状，无结块
滋、气味	味淡，具有荷叶特殊气味
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	冲溶后呈黄褐色均匀混悬液

## 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项目	指标
水分,%	≤ 5.0
荷叶碱,%	≥ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
糖精钠	不得检出
甜蜜素	不得检出
山梨酸	不得检出
苯甲酸	不得检出
日落黄	不得检出
柠檬黄	不得检出

## 3.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3

项目	指标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000
菌落总数, CFU/g	≤		1000	
大肠菌群, MPN/g	≤		0.3	

Q/ TRG 0033S—2015

表3 (续)

霉菌, CFU/g	≤	50
-----------	---	----

**3.5 净含量允差**

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**3.6 原料及食品添加剂**

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

**3.7 生产加工过程**

应符合 GB 12695 的规定。

**4 检验方法****4.1 感官指标**

取10g供试品,置于干燥的白色搪瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和外观状态,尝其滋味,嗅其气味,观测其杂质。

冲调性:取2g供试品置于透明的玻璃烧杯内,用80℃左右的蒸馏水300ml冲溶稀释后,立即嗅其气味,辨其滋味,静置2min后,看烧杯底部有无杂质。

**4.2 理化指标****4.2.1 水分的测定**

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

**4.2.2 荷叶碱的含量测定**

按《中华人民共和国药典》2010版一部中规定的方法测定。

**4.2.3 总砷的测定**

按 GB/T 5009.11 中规定的方法测定。

**4.2.4 铅的测定**

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

**4.2.5 日落黄、柠檬黄的测定**

按 GB/T 5009.35 中规定的方法测定。

**4.2.6 糖精钠的测定**

按 GB/T 5009.28 规定的方法测定。

**4.2.7 甜蜜素的测定**

按 GB/T 5009.97 规定的方法测定。

#### 4.2.8 山梨酸、苯甲酸的测定

按 GB/T 5009.29 规定的方法测定。

#### 4.3 微生物指标

##### 4.3.1 菌落总数的测定

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

##### 4.3.2 大肠菌群的测定

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

##### 4.3.3 霉菌的测定

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

##### 4.3.4 沙门氏菌的测定

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

##### 4.3.5 金黄色葡萄球菌的测定

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

#### 4.4 净含量允差

按 JJF 1070 规定的方法进行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一设备、同一班次生产的同一种产品同一规格为一批。

#### 5.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，从每批产品中产品包装件数  $n \leq 5$  件时，逐件取样； $5 \leq n < 100$  件时，多出部分按 10% 比例取样； $100 \leq n < 1000$  件时，多出部分按 5% 比例取样，抽样量不少于全检验量的 3 倍。

#### 5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

##### 5.3.1 出厂检验

每批产品需经工厂质检部门检测感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群，经检验合格，方可出厂，出厂产品应附有合格检验报告单。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，一般每半年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原料、配方、关键工艺时；
- c) 停产 3 月以上，恢复生产时；

H N

Q B

## 编制说明

膳食纤维压片糖果是以葡萄糖为主要原料，加入燕麦纤维粉、库拉索芦荟凝胶粉、抗性糊精、荷叶粉、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、检验、包装加工而成的膳食纤维压片糖果。

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》制定本企业标准。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食品安全国家标准 2762 的规定。

郑州博凯医药保健品有限公司

2017年06月05日

H N  
Q B