



411766S-2017



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0001S-2017

维生素 C 压片糖果

2017-08-03 发布

2017-08-03 实施

洛阳新春都生物制药有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、刘世磊

H N

Q B

维生素 C 压片糖果

1 范围

本标准规定了维生素 C 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。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加柠檬酸、维生素 C、硬脂酸镁、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、桔子香精、日落黄，经粉碎、配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的维生素 C 压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求：

- 2.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.3 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 桔子香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

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	取样品 10 片，置入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	浅黄色至微粉红色	
气味	具有本品特有的气味，味酸甜，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味	
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	检验方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
日落黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
*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 的要求。

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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌					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 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。营养强化剂应符合 GB 14880 的有关规定。食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

编制说明

维生素 C 压片糖果是以山梨糖醇为主要原料，添加柠檬酸、维生素 C、硬脂酸镁、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、桔子香精、日落黄，经粉碎、配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本标准的规定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳新春都生物制药有限公司

2017 年 07 月 07 日