



412114S-2017



郑州苗草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZMS 0021S-2017

蓝莓叶黄素酯压片糖果

2017-09-04 发布

2017-09-04 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

蓝莓叶黄素酯压片糖果

1 范围

本标准规定了蓝莓叶黄素酯压片糖果的要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加蓝莓粉、叶黄素酯、维生素 C、麦芽糊精、硬脂酸镁为辅料，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 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

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

2.1.3 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.4 蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.6 叶黄素酯应符合中华人民共和国卫生部公告（2008 年第 12 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，	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其形态、色泽和杂质；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，具有本品特有滋味，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 附录 A 的方法
维生素 C, mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
叶黄素/ (g/kg)	≥ 2.0	GB 5009.248
总砷（以 As 计）, mg/ kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/ kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅项指标严于食品安全国家标准规定。			

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 ^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	不得检出				GB 4789.10
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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；营养强化剂应符合 GB 14880 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、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。

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加蓝莓粉、叶黄素酯、维生素 C、麦芽糊精、硬脂酸镁为辅料，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

本标准规定了蓝莓叶黄素酯压片糖果的要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

H N

郑州苗草堂生物科技有限公司

2017 年 8 月 03 日

Q B