



413323S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0097S-2018

---

# 压片糖果

2018-10-31 发布

2018-10-31 实施

---

郑州林诺实业有限公司 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》的规定编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加黄精、枸杞、人参（人工种植，五年以下）、茯苓、蛹虫草、桂圆、益智仁、甘草、薤白、葛根粉、地龙蛋白、白果、红曲米、砂仁、平卧菊三七、沙棘、桃仁、枳椇子、山药、百合、代代花、杜仲雄花、木瓜、牡蛎、广东虫草子实体、牡蛎肽、韭菜花中的几种为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 牡蛎肽应符合企业标准（Q/ZSDQ 0006S）的规定，见附录 A。

2.1.3 黄精、枸杞、茯苓、桂圆、益智仁、甘草、薤白、白果、砂仁、沙棘、桃仁、山药、百合、代代花、木瓜、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.5 韭菜花应清洁卫生、无腐烂，应符合 GB 2762 中新鲜蔬菜项下的要求。

2.1.6 蛹虫草应符合卫生部公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.7 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.8 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.9 地龙蛋白应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年 第 18 号）的规定。

2.1.10 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 广东虫草子实体应符合卫生部公告 2013 年 第 1 号的规定。

2.1.12 杜仲雄花应符合《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年 第 6 号）的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 平卧菊三七应符合卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》[2012]8 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
性状	片状	取样品 5g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 结果应符合相应之规定
色泽	色泽均匀, 具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甜, 同时具有产品应有的气味和滋味, 无异嗅, 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)	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
肽含量 (以干基计) / (%)	≥ 10	GB/T 22492附录B

注: \*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	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 中的平板计数法
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 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 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

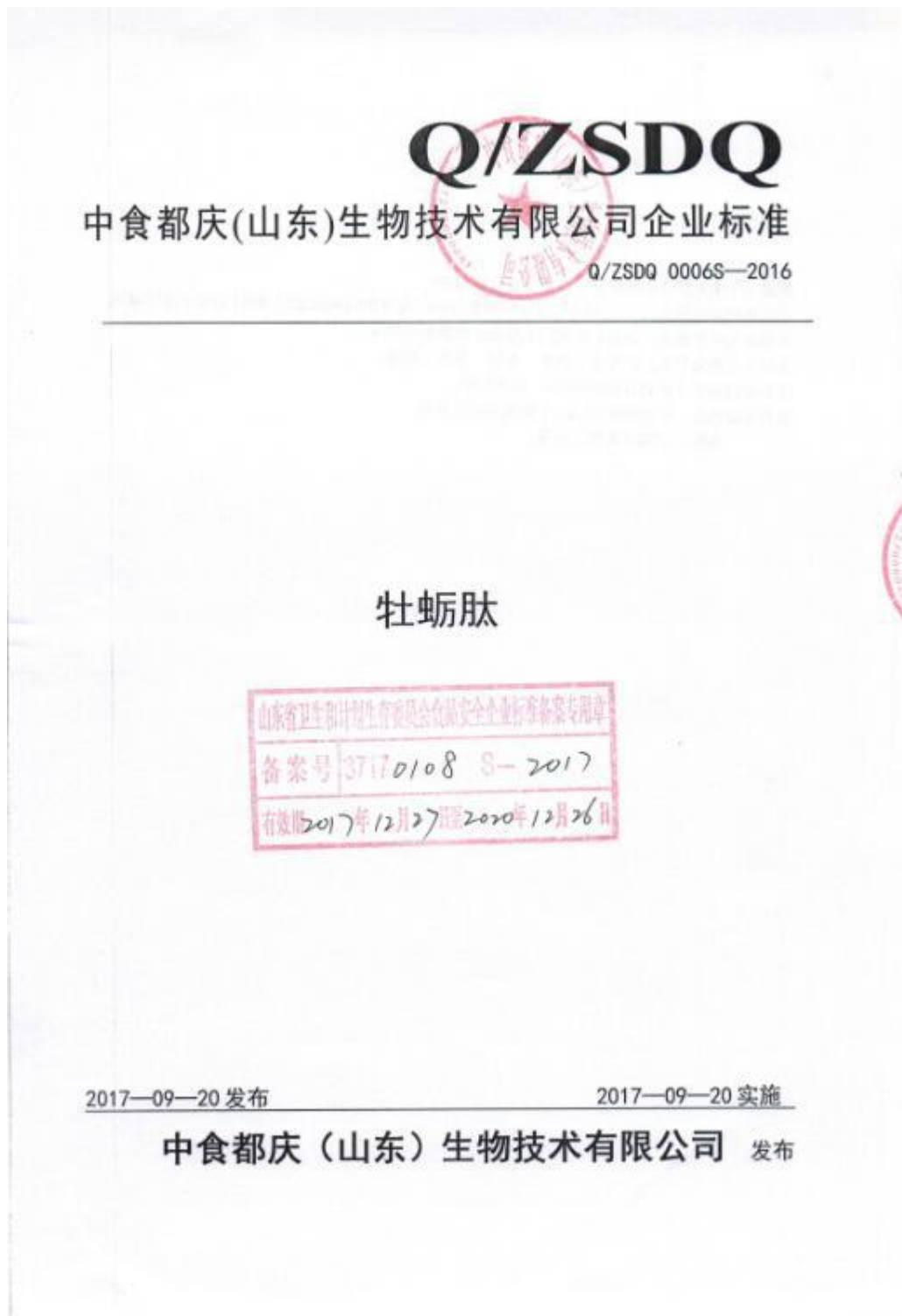
## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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。

H N

Q B

附录 A  
规范性附录  
牡蛎肽的质量要求



Q/ZSDQ 0006S-2017

## 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。

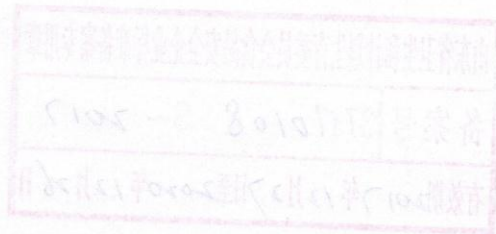
本标准由中食都庆（山东）生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军 张平 谷帅 王芳 张旭。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产企业名称：中食都庆（山东）生物技术有限公司。

地址：定陶区陈集工业园。



2017-09-20

2017-09-20

中食都庆（山东）生物技术有限公司

Q/ZSDQ 0006S-2017

## 牡蛎肽

### 1 范围

本标准规定了我公司生产的牡蛎肽的技术要求、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、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牡蛎肉粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的牡蛎肽。

### 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 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 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 5009.11	食品安全国家标准	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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定	
GB/T 5009.26	食品中N-亚硝胺类的测定		
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
GB 5009.190	食品安全国家标准	食品中指示性多氯联苯含量的测定	
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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准		
GB 10144	动物性水产干制品卫生标准		
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 16740	食品安全国家标准	保健食品	
GB/T 22492	大豆肽粉		
GB 1886.174	食品安全国家标准	食品添加剂	食品工业用酶制剂
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 [2005] 第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》			
国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理			

规定)的决定》

### 3 技术要求

Q/ZSDQ 0006S-2017

## 3.1 原辅料

## 3.1.1 牡蛎肉粉

应符合GB 10144的规定。

## 3.1.2 蛋白酶

应符合标准GB 1886.174的规定。

## 3.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 3.3 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

## 3.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色或黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

## 3.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 70.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 60.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计）(mg/kg)	≤ 1.0
铅（Pb）/(mg/kg)	≤ 0.5
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 2.0
N-二甲基亚硝胺/(ug/kg)	≤ 4.0
多氯联苯/(mg/kg)	≤ 0.5

## 3.6 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)	≤ 10000
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.92
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	≤ 0/25g

金黄色葡萄球菌	≤	0/25g
---------	---	-------

3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的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 及国家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

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.4 相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例

按GB/T 22492附录A规定的方法测定。

6.2.5 肽含量

按GB/T 22492附录B规定的方法测定。

6.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.8 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.9 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.10 N-二甲基亚硝胺

按GB/T 5009.26规定的方法测定。

6.2.11 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 沙门氏菌



Q/ZSDQ 0006S-2017

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

#### 6.3.5 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

#### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

### 7 检验规则

#### 7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

#### 7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

#### 7.4 判定规则

##### 7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

##### 7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，即判该批产品为不合格。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以上（含一项）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、《食品标识管理规定》的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合 GB 9687 的规定；

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

#### 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 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。



## 编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加黄精、枸杞、人参（人工种植，五年以下）、茯苓、蛹虫草、桂圆、益智仁、甘草、薤白、葛根粉、地龙蛋白、白果、红曲米、砂仁、平卧菊三七、沙棘、桃仁、枳椇子、山药、百合、代代花、杜仲雄花、木瓜、牡蛎、广东虫草子实体、牡蛎肽、韭菜花中的几种为原料，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的压片糖果。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》、SB/T10347《糖果 压片糖果》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

郑州林诺实业有限公司