



413667S-2018



河南海之源生物医药有限公司企业标准

Q/HZY 0001S-2018

---

# 蓝莓叶黄素酯压片糖果

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

河南海之源生物医药有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南海之源生物医药有限公司提出。

本标准起草单位：河南海之源生物医药有限公司。

本标准主要起草人：樊海军、郑艳丽。

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、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或白砂糖为主要原料，添加蓝莓、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、叶黄素酯、蓝莓香精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的蓝莓叶黄素酯压片糖果。

## 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 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.3 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 叶黄素酯应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.7 蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.9 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
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	具有该产品正常的色泽，粉色至紫色	
气味和滋味	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
干燥失重, %	≤ 5.0	SB/T 10347 中附录 A 的方法
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

#### 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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

#### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合按JJF1070的规定。

#### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 17403的规定。

#### 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量、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

蓝莓叶黄素酯压片糖果是以木糖醇或白砂糖为主要原料，添加蓝莓、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、叶黄素酯、蓝莓香精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的蓝莓叶黄素酯压片糖果。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》的有关规定，参照 GB17399《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。

本标准中铅指标严于食品安全标准 GB 2762 的规定。

河南海之源生物医药有限公司

H N

Q B