



413865S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0022S-2018

复合压片糖果

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

郑州子森生物科技有限公司 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》编写。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N

Q B

复合压片糖果

1 范围

本标准规定了复合压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖中的一种为主要原料，加入鸡内金、猴头菇、榧子、麦芽（炒制或不炒制）、人参（人工种植五年以下）、橘皮、山药片、山楂、大麦、大枣、植物乳杆菌、可可粉、玉米淀粉、乌梅、微晶纤维素、硬脂酸镁、酸奶味香精中的几种或多种，经粉碎、混合制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的复合压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 麦芽、鸡内金、橘皮、山楂、榧子、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 大麦应符合GB/T 11760的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.7 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.8 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637 的规定。
- 2.1.10 植物乳杆菌应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》[2008]12号的规定。
- 2.1.11 山药片应符合DBS41/ 009的规定。
- 2.1.12 大枣应符合GB/T 26150的规定。
- 2.1.13 酸奶味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.14 人参（人工种植 五年以下）应符合卫生部关于《批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17号的规定。
- 2.1.15 猴头菇应符合GB 7096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	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味应符合表1规定，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品特有色泽	
气味、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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。
a仅限于添加山楂的压片糖果。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , 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
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
乳酸菌 ^c , CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789.35

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
b 添加植物乳杆菌的产品除外。
c 仅限添加植物乳杆菌的产品。

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（添加植物乳杆菌的产品除外）、大肠菌群、乳酸菌（仅限添加植物乳杆菌的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖中的一种为主要原料，加入鸡内金、猴头菇、榧子、麦芽（炒制或不炒制）、人参（人工种植五年以下）、橘皮、山药片、山楂、大麦、大枣、植物乳杆菌、可可粉、玉米淀粉、乌梅、微晶纤维素、硬脂酸镁、酸奶味香精中的几种或多种，经粉碎、混合制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的复合压片糖果。

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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《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国家标准 GB 2762。

郑州子森生物科技有限公司