



413799S-2018



开封宝天健生物科技有限公司企业标准

Q/KBS 0049S-2018

---

# 玛咖大豆肽压片糖果

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

---

开封宝天健生物科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由开封宝天健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛建伟。

H N

Q B

# 玛咖大豆肽压片糖果

## 1 范围

本标准规定了玛咖大豆肽压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加玛咖粉、大豆肽粉、葛根（水煮、提取、浓缩、干燥）、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的玛咖大豆肽压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 玛咖粉应符合中华人民共和国卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.2 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.3 葛根应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB1886.91 的规定。

2.1.7 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	味甜具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	片状	
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	≤ 8.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计）, g/100g	≥ 0.6	GB/T 22492 附录 B
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：指标严于食品安全国家标准 GB2762。

### 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	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB4789.3
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 第二法
注: 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

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 和 GB 17403 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

玛咖大豆肽压片糖果以食用葡萄糖为主要原料，添加玛咖粉、大豆肽粉、葛根（水煮、提取、浓缩、干燥）、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装而成。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 GB17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准。本标准为企业生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

本品中玛咖粉使用量在总配料量的 1/3，参照中华人民共和国卫生部公告 2011 年第 13 号附录每日最大食用限量：≤25g 的规定，规定本品每日最大食用限量≤30g。

开封宝天健生物科技有限公司

H N

Q B