



413637S-2018



新乡市国御堂生物技术有限公司企业标准

Q/ XGS 0006S-2018

骨胶原蛋白乳矿物盐压片糖果

2018-12-06 发布

2018-12-06 实施

新乡市国御堂生物技术有限公司 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》的要求编写。

本标准由新乡市国御堂生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李文正、姚会娜。

本标准自实施日起替代 Q/XGS 0006S-2018（备案号：410171S-2018，2018-2-22 发布及实施）。

H N

Q B

骨胶原蛋白乳矿物盐压片糖果

1 范围

本标准规定了骨胶原蛋白乳矿物盐压片糖果的分类、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、白砂糖、木糖醇、异麦芽酮糖醇、山梨糖醇、D-甘露糖醇中的多种为主要原料，辅以骨胶原蛋白、乳矿物盐、L-苹果酸、柠檬酸、硬脂酸镁、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、维生素 C、聚葡萄糖、草莓果粉、哈密瓜果粉、蓝莓果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、奶味香精）、胭脂红铝色淀、柠檬黄铝色淀、日落黄铝色淀、碳酸钙中的多种，经配料、混合、制粒、干燥或不干燥、压片、包装而成的骨胶原蛋白乳矿物盐压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

2.1.5 骨胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.6 乳矿物盐应符合卫生部公告 2009 年第 18 号《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.11 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.13 草莓果粉、哈密瓜果粉、蓝莓果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.15 食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、

奶味香精) 应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定

2.1.17 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

2.1.18 胭脂红铝色淀应符合 GB 1886.221 的规定。

2.1.19 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。

2.1.20 日落黄铝色淀应符合 GB 1886.224 的规定。

2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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	从样品中随机取 10 片, 置于一洁净的白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	味甜, 具有产品应有的气味和滋味, 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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
维生素 C, mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
蛋白质, g/100g	≥ 1	GB 5009.5
^a 柠檬黄铝色淀(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 日落黄铝色淀(以日落黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 胭脂红铝色淀(以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
注: a 仅适用于添加该种着色剂的产品; *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.10第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 进行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

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, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告, 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、木糖醇、异麦芽酮糖醇、山梨糖醇、D-甘露糖醇中的多种为主要原料，辅以骨胶原蛋白、乳矿物盐、L-苹果酸、柠檬酸、硬脂酸镁、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、维生素 C、聚葡萄糖、草莓果粉、哈密瓜果粉、蓝莓果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、奶味香精）、胭脂红铝色淀、柠檬黄铝色淀、日落黄铝色淀、碳酸钙中的多种，经配料、混合、制粒、干燥或不干燥、压片、包装而成的骨胶原蛋白乳矿物盐压片糖果。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了骨胶原蛋白乳矿物盐压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中碳酸钙作为食品添加剂（膨松剂）使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市国御堂生物技术有限公司

QB