



411454S-2018



郑州的邦中医药健康管理有限公司企业标准

Q/ZDJ 0009S-2018

乳酸菌压片糖果

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

郑州的邦中医药健康管理有限公司 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》的要求编写。

本标准由郑州的邦中医药健康管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐家龙、付炳臣、牛鹿生。

H N

Q B

乳酸菌压片糖果

1 范围

本标准规定了乳酸菌压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖为主要原料，添加低聚果糖、玉米淀粉、麦芽糊精、柠檬酸经配料、混合、制粒、干燥灭菌后，再添加嗜酸乳杆菌和硬脂酸镁充分混合、压片、包装而成的乳酸菌压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求：

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 嗜酸乳杆菌应符合卫办监督发 (2010)65 号和 QB/T4575 的规定。
- 2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	圆形或异形	样品中取出 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	应有原料混合后应有的色泽、均匀一致	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，味微甜，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	≤	8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
*铅指标严于国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
霉菌/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
乳酸菌/ (CFU/g) ≥	10 ⁶				GB 4789.35
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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

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。农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖为主要原料，添加低聚果糖、玉米淀粉、麦芽糊精、柠檬酸经配料、混合、制粒、干燥灭菌后，再添加嗜酸乳杆菌和硬脂酸镁充分混合、压片、包装而成的乳酸菌压片糖果。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/T 10347《糖果 压片糖果》、GB/T 23822《糖果和巧克力生产质量管理要求》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了乳酸菌压片糖果的、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762。

郑州的邦中医药健康管理有限公司

H N
Q B