



411805S-2018



安阳富伦生物科技有限公司企业标准

Q/AFS 0061S-2018

乳酸菌压片糖果

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

安阳富伦生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳富伦生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：安阳富伦生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张涛，王宜超。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输与贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、木糖醇为主要原料，加入麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，二氧化硅，胭脂树橙，食用香精）、柠檬酸、嗜酸乳杆菌、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经粉碎、配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的乳酸菌压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 嗜酸乳杆菌应符合 QB/T 4575 和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知 卫办监督发【2010】65 号的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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，其性状、色泽、气味和滋味应符合表1规定，放入清水中检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	≤ 6.0	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

注：*铅的指标严于食品安全国家标准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	
嗜酸乳杆菌, CFU/g	$\geq 1 \times 10^6$ (生产时), 有活菌检出 (销售时)				GB 4789.35
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

注 1: 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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

乳酸菌压片糖果是以白砂糖、食用葡萄糖、木糖醇为主要原料，加入麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，二氧化硅，胭脂树橙，食用香精）、柠檬酸、嗜酸乳杆菌、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经粉碎、配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成。

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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》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 的规定。

安阳富伦生物科技有限公司

H N
Q B