



411807S-2018



安阳富伦生物科技有限公司企业标准

Q/AFS 0062S-2018

维生素 C 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

维生素 C 压片糖果

1 范围

本标准规定了维生素 C 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，添加柠檬酸、维生素 C、硬脂酸镁、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、桔子香精、日落黄，经粉碎、配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的维生素 C 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 桔子香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.9 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 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10片被测样品，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
维生素C, mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
日落黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35

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	
菌落总数, 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

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。营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的有关规定。

3 检验

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

编制说明

维生素 C 压片糖果是以白砂糖、食用葡萄糖、木糖醇为主要原料，添加柠檬酸、维生素 C、硬脂酸镁、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、桔子香精、日落黄，经粉碎、配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、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