



412095S-2018



郑州金百合生物工程有限公司企业标准

Q/ZJS 0035S-2018

---

# 压片糖果

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

---

郑州金百合生物工程有限公司 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。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由郑州金百合生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：郑州金百合生物工程有限公司。

本标准主要起草人：杜灵广、马轶星、郝志辉。

H N

Q B

# 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求，以及试验方法、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或木糖醇为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、山楂果粉、草莓果粉、蓝莓果粉、葛根粉、沙棘果粉、红枣果粉、蔓越莓果粉、综合果蔬酵素、脱脂乳粉、金银花提取物、纳豆粉、壳寡糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、蛹虫草、乳酸亚铁、维生素 C (L-抗坏血酸)、叶黄素酯、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、柠檬酸、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、整粒或不整粒、总混或不总混、压制成型、包装加工而成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 壳寡糖应符合《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年 第 6 号) 的规定。
- 2.1.7 纳豆粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.8 金银花提取物应符合附录 B 的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 综合果蔬酵素应符合附录 C 的规定。
- 2.1.11 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.14 蛹虫草应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年 第 10 号) 的规定。
- 2.1.15 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。
- 2.1.16 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 山楂果粉、草莓果粉、蓝莓果粉、沙棘果粉、红枣果粉、蔓越莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 乳双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.21 叶黄素酯应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

### 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	试验方法
----	----	------

性状	包装完整光洁、无破损、无泄漏；内容物呈片状，完整光洁，大小一致，无裂片、断片	从样品中取出10g，放入一洁净白色盘中，自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品特有的色泽	
气味	具有该品特有的气味，无异味	
滋味	味甜，具有该品特有的滋味，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	适用范围	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	所有品种	SB/T 10347
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	所有品种	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	所有品种	GB 5009.12
维生素C（L-抗坏血酸）, mg/kg	1000~6000	添加有维生素C的压片糖果	GB 5009.86
铁, mg/kg	600~1200	添加有乳酸亚铁的压片糖果	GB 5009.90
展青霉素, μg/kg	≤ 20	添加有山楂制品的压片糖果	GB 5009.185
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	添加有纳豆的压片糖果	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				适用范围	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	不添加乳酸菌的压片糖果	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	所有品种	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出				所有品种	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				所有品种	GB 4789.10
乳酸菌, CFU/g	出厂时 ≥	10 <sup>6</sup>			添加乳酸菌的压片糖果	GB 4789.35
	销售时	有活菌检出				

a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。

### 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 和 GB 17403 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数（不添加乳酸菌的压片糖果）、乳酸菌（添加乳酸菌的压片糖果）、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录A

(规范性附录)

## 纳豆粉质量要求

A.1 本附录适用于以大豆为原料，经筛选、发酵、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的纳豆粉的质量要求。

## A.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	均匀粉状，无结块，无硬粒	取 5g 试样，置于白色瓷盘中，在自然光下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	淡黄色有少许深黄色颗粒	
气滋味	具有纳豆特有的气滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## A.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

## A.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
大肠菌群，MPN /g	≤ 0.4				GB 4789.3

H N

Q B

附录B  
(规范性附录)

## 金银花提取物质量要求

B.1 本附录适用于以金银花为原料，经挑选、清洗、水煎提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺加工制成的金银花提取物的质量要求。

### B.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	均匀粉状，无结块	取 5g 试样，置于白色瓷盘中，在自然光下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	棕黄色，色泽均匀	
气滋味	具有金银花特有的气滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### B.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
绿原酸，%	≥ 5.0	GB/T 22250
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

### B.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
大肠菌群，MPN /g	≤	0.4			GB 4789.3
菌落总数，CFU/g	≤	1000			GB 4789.2
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15

附录C  
(规范性附录)

## 综合果蔬酵素质量要求

C.1 本附录适用于以木瓜蛋白酶、蛋白酶、 $\beta$ -淀粉酶、寡糖、菊苣、甘蓝、茄子、青花菜、青瓜、冬瓜、红萝卜、南瓜、马铃薯、丝瓜、黄瓜、黄秋葵、番薯叶、西芹、玉米、大白菜、芥蓝、上海青、黑豆、苋菜、生姜、芥菜、柠檬、凤梨、葡萄、番茄、青梅、苹果、芦笋、葡萄柚、柳橙、百香果、芭乐、甜菜头、李子、火龙果、荔枝、桃子、莲雾、乳酸菌为原料，经切碎、自然发酵、凝缩、干燥、制粉加工制成的综合果蔬酵素的质量要求。

### C.2 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末	取5g试样，置于白色瓷盘中，在自然光下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	呈白色	
气滋味	具有产品特有的气滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### C.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标
干燥失重	$\leq$ 5%
灰分	$\leq$ 3%
铅	$\leq$ 1.0mg/kg
砷	$\leq$ 0.5mg/kg

### C.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数	$\leq$ 1000 CFU/g
霉菌和酵母	$\leq$ 100 CFU/g
大肠菌群	不得检出
沙门氏菌	不得检出

## 编制说明

压片糖果是以白砂糖或木糖醇为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、山楂果粉、草莓果粉、蓝莓果粉、葛根粉、沙棘果粉、红枣果粉、蔓越莓果粉、综合果蔬酵素、脱脂乳粉、金银花提取物、纳豆粉、壳寡糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、蛹虫草、乳酸亚铁、维生素 C (L-抗坏血酸)、叶黄素酯、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、柠檬酸、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、整粒或不整粒、总混或不总混、压制成型、包装加工而成的。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》的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。

郑州金百合生物工程有限公司

Q B