



412425S-2018



郑州博凯医药保健品有限公司企业标准

Q/ZBYB 0073S-2018

膳食纤维压片糖果

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

郑州博凯医药保健品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州博凯医药保健品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州博凯医药保健品有限公司。

本标准主要起草人：李跃克、张荣培。

本标准自发布之日起替代 Q/ZBYB 0073S-2017（备案号：411898S-2017）。

H N

Q B

膳食纤维压片糖果

1 范围

本标准规定了膳食纤维压片糖果的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，加入燕麦纤维粉、库拉索芦荟凝胶粉、抗性糊精、荷叶粉、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、检验、包装加工而成的膳食纤维压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦纤维粉应符合附录 A1 的规定。

2.1.2 库拉索芦荟凝胶粉应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部 2008 年第 12 号）的规定。

2.1.3 抗性糊精应符合附录 A2 的规定。

2.1.4 荷叶粉应符合附录 A3 的规定。

2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.7 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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外 观	大小一致、厚度均匀的椭圆形片状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察外观、色泽和杂质，嗅其气味。 用温开水漱口后，品尝滋味。
色 泽	浅灰色夹杂有散在斑点	
滋味、气味	味甜并且具有本品特有气滋味，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
膳食纤维, %	≥ 30	GB 5009.88

干燥失重, g/100g	≤	5.0	SB/T 10347
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*本标准铅指标严于食品安全国家标准。			

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

生产加工过程的卫生应符合 GB14881 的要求。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762 、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官指标、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

附录 A
(规范性附录)
原料粉要求
A1 燕麦纤维的质量标准

Q/FXNS

凤翔县诺蕊纤农产品有限公司企业标准

Q/FXNS 0001S—2017
代替 Q/FXNS 0001S-2014

燕麦纤维粉

食品企业产品标准备案专用章
Q/G10000—0806 S—2017
陕西省卫生和计划生育委员会
有效期至 2020 年 7 月 27 日

2017-06-26 发布

2017-08-05 实施

凤翔县诺蕊纤农产品有限公司

发布

Q/FXNS 0001S—2017

前 言

本标准代替Q/FXNS 0001S-2014《燕麦纤维粉》。

本标准与Q/FXNS 0001S-2014相比，主要变化如下：

——更新了发布和实施日期；

——更新了产品保质期。

本标准由凤翔县诺蕊纤农产品有限公司提出。

本标准由凤翔县诺蕊纤农产品有限公司起草。

本标准主要起草人：宋华杰、范娟、余海星。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/FXNS 0001S-2011，Q/FXNS 0001S-2014。

燕麦纤维粉

1 范围

本标准规定了燕麦纤维粉的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输要求。
本标准适用于以燕麦麸皮为主要原料，经清洗、烘干、粉碎、过筛、包装工艺制成的燕麦纤维粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.17	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素B ₁ 的测定
GB/T 5009.88	食品中膳食纤维的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质监总局[2005]75号令	《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

Q/FXNS 0001S—2017

3.1.1 燕麦麸皮应符合附录 A 规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
外观状态	疏松均匀的粉末状
色泽	灰黄色
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
粗细度（80目筛上物）/%	≤ 20
水分/（%）	≤ 13.0
灰分/（%）	≤ 5.0
含砂量/（%）	≤ 0.60
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.020
脂肪酸值（KOH）/（mg/100g）	≥ 80
蛋白质/（g/100g）	≥ 10.0
脂肪/（g/100g）	≥ 10.0
膳食纤维/（%）	≥ 20.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.50
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.20
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.02
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 4.9
六六六/（mg/kg）	≤ 0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.05
甲基毒死蜱/（mg/kg）	≤ 5
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤ 0.5

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.4.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.5 净含量允差

Q/FXNS 0001S—2017

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

在正常光线条件下,称取50g样品置于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其色泽,外观状态和杂质,嗅其气味,品其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1.1 粗细度

按GB/T 5507规定的方法测定。

5.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.3 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

5.2.4 含砂量

按GB/T 5508规定的方法测定。

5.2.5 磁性金属物

按GB/T 5509规定的方法测定。

5.2.6 脂肪酸值

按GB/T 5510规定的方法测定。

5.2.7 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.8 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

5.2.9 膳食纤维

按GB/T 5009.88规定的方法测定。

5.2.10 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

Q/FXNS 0001S—2017

5.2.11 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.12 汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

5.2.13 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

5.2.14 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

5.2.15 甲基毒死蜱

按GB/T 5009.145规定的方法测定。

5.2.16 溴氰菊酯

按GB/T 5009.110规定的方法测定。

5.3 净含量允差

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一投料，同一班次以单釜一个反应周期生产的同品种同规格产品为一批。

6.2 抽样

抽样基数：同一批次的燕麦纤维粉产品不得少于1000Kg。

抽样数量：每批产品按件数3%抽样，不足1000者按照1000计。每批产品不少于3件。样品净含量不少于2Kg，平均分成两份，一份检验，一份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品须经生产厂检验部门检验合格，并附有产品质量合格证后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官指标（外观状态、色泽、气味和滋味、杂质）、粗细度、水分、灰分、净含量允差。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目包括本标准要求的所有项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产鉴定时；
- b) 原料和工艺有重大改变时；

Q/FXNS 0001S—2017

- c) 长期停产再恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次出厂型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。
- 6.5.2 若检验结果中有一项指标不符合本标准的规定, 可从该批产品中抽取两倍样品数量对该项目进行复检。若复检结果仍有一项不符合要求, 则判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签按GB 7718和GB 28050的规定执行, 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品的包装采用符合GB 9683的复合聚乙烯薄膜纸袋包装, 其封口应紧密牢固。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、卫生; 运输时应具备防雨、防潮、防晒的设备; 产品运输时应平整有规则的堆垛, 装卸时轻放轻卸, 不得与尖硬物品及有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、清洁、无异味、无污染、干燥的仓库中, 且应离墙壁、地面10cm以上, 避免包装破损; 不得与潮湿、有异味、有毒、易腐蚀物品同库贮存。

在符合本标准要求的包装、运输、贮存条件下, 产品保质期为6个月。

Q/FXNS 0001S—2017

附录 A
(规范性附录)
燕麦麸皮质量要求

A.1 外观要求

外观要求应符合表A1的规定

表A1

项目	要求
色泽	灰黄色
气味	具有本品特有的气味, 无异味
组织状态	片状, 粉状混合体
杂质	无可见外来杂质

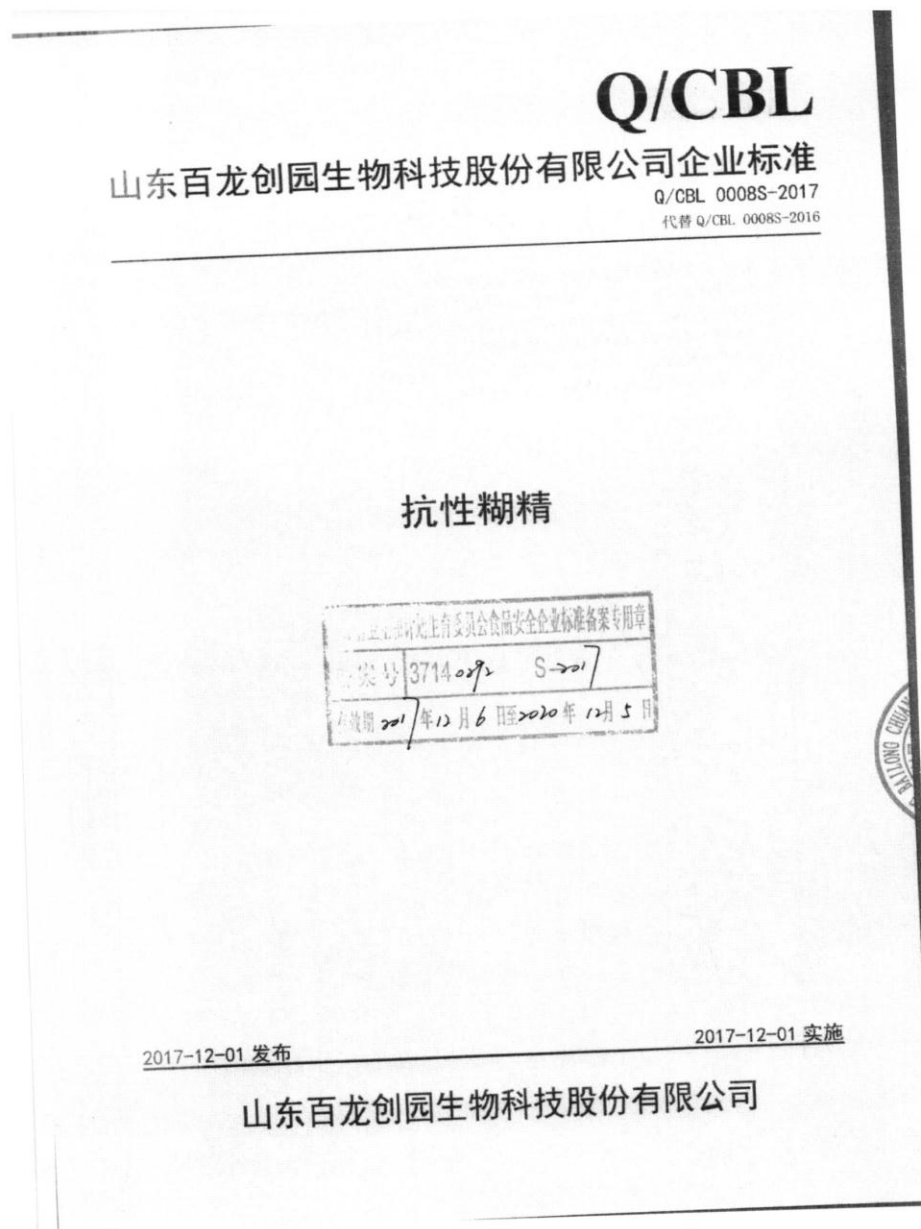
A.2 理化指标

理化指标应符合表A2的规定。

表A2

项目	指标
水分/(%)	≤ 13.0
灰分/(%)	≤ 5.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 10.0
脂肪/(g/100g)	≤ 10.0
膳食纤维/(%)	≥ 20.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.50
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.20
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
甲基毒死蜱/(mg/kg)	≤ 5
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.5

附录 A
(规范性附录)
原料粉要求
A2 抗性糊精的质量标准



Q/CBL 0008S-2017

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由山东百龙创园生物科技股份有限公司提出并起草。
本标准代替 Q/CBL 0008S-2016《抗性糊精》。
本标准主要起草人：于昭波、邵先豹、张兴晶、刘双双。
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



Q/CBL 0008S-2017

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以食用淀粉为原料，使用植物活性炭、盐酸、氢氧化钠等食品加工助剂，经配料、糊精化反应、溶解、脱色过滤、离子交换、浓缩、干燥、包装等主要工序加工而成的抗性糊精。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/CBL 0008S-2017

国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 食用淀粉

应符合GB 31637的要求,其他指标符合GB/T 8884或GB/T 8885或GB/T 8883或 GB/T29343或其他食品安全标准的要求。

3.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.3 植物活性炭(木质活性炭)

应符合GB 29215的规定。

3.1.4 盐酸

应符合GB 1886.9的规定。

3.1.5 氢氧化钠

应符合GB 1886.20的规定。

3.2 生产工艺

原料→配料→糊精化反应→溶解→脱色过滤→离子交换→浓缩→色谱分离→脱色过滤→离子交换→浓缩→干燥→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
滋味、气味	略有甜味、有固有气味,无异味
外观	无定形粉末
杂质	无肉眼可见杂质

3.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 6.0
灰分, g/100g	≤ 0.5
总膳食纤维, g/100g	≥ 82
pH	4.0-6.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5
二氧化硫残留量(SO ₂)/(g/kg)	≤ 0.04

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/CBL 0008S-2017

表3 微生物指标

项目	采用方案 ^a 及限量
菌落总数/(CFU/g) ≤	1000
大肠菌群(MPN/g) ≤	0.3
金黄色葡萄球菌/25g	不得检出
沙门氏菌/25g	不得检出

注：^a样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品适量于250ml烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和组织状态，嗅其气味。用玻璃棒取适量样品放入口中，品尝其滋味（品尝第二个样品前，应用清水漱口）。做好记录。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB/T 20884中6.3规定的方法测定。

6.2.2 pH值

按GB/T 20885中规定的方法测定。

6.2.3 总膳食纤维含量

按GB/T 22224中第二法规定的方法测定。

6.2.4 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

6.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法测定。

6.4 净含量检验

Q/CBL 0008S-2017

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次,同一配方、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品,抽样基数不少于 50kg。产品按 $\sqrt{N/2}$ 取样, N 为产品包装单位总件数。将所取样品充分混匀,放入干燥的玻璃瓶中,瓶上注明产品名称、数量、取样日期及取样者姓名。一份供检验用,一份留样备检。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分、总膳食纤维、pH值、菌落总数和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家食品药品监督管理局提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的要求,则判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求,即判该批产品为不合格品。

7.4.3 其他项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复检,以复检结果为准。复检项目中只要有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB 7718、GB 28050及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用食品级聚乙烯塑料袋或桶或复合食品包装袋,应分别符合GB 4806.7和GB 9683的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味,便于装卸、储存和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

Q/CBL 0008S-2017

- 8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
- 8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，产品保质期 24 个月。



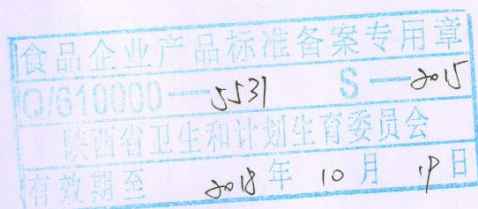
附录 A
(规范性附录)
原料粉要求
A3 荷叶粉的质量标准

Q/SSF

陕西森弗天然制品有限公司企业标准

Q/SSF 0016S—2015

荷叶粉



2015-07-18 发布

2015-10-18 实施

陕西森弗天然制品有限公司 发布

Q/SSF 0016S—2015

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。
本标准主要起草人：金新康、张建平。
本标准属首次发布。

11月
★
2015

荷叶粉

1 范围

本标准规定了荷叶粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以荷叶为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的荷叶粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》一部	
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法	

Q/SSF 0016S—2015

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 荷叶：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	呈黄棕色或棕色
滋味和气味	味苦，具有荷叶特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
荷叶碱 (g/100g)	≥ 0.1
总砷 (以As计) /(mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以Pb计) /(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0016S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 荷叶碱：按《中华人民共和国药典》一部《荷叶》中荷叶碱含量测定的规定执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0016S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

编制说明

膳食纤维压片糖果是以葡萄糖为主要原料，加入燕麦纤维粉、库拉索芦荟凝胶粉、抗性糊精、荷叶粉、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、检验、包装加工而成的膳食纤维压片糖果。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

郑州博凯医药保健品有限公司

H N

Q B