



412584S-2018



法尔玛国际健康管理有限公司企业标准

Q/FEM 0003S-2018

---

# 压片糖果

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

法尔玛国际健康管理有限公司 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。

本标准由法尔码国际健康管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李勇、牛鹿生。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以结晶果糖、低聚木糖或 D-甘露糖醇的一种或几种为主要原料，添加乳矿物盐、全脂奶粉、焦磷酸铁、初乳碱性蛋白粉、黄精（粉碎）、山楂（粉碎）、山药（粉碎）、枸杞子（粉碎）、肉桂（粉碎）、牡蛎（熟制、粉碎）、玛咖粉、人参（人工种植，五年以下）（粉碎）、水溶性番茄浓缩物（粉碎、干燥）、葛根粉、蛹虫草（粉碎）、纳豆（粉碎）、谷氨酸钠、羟丙基甲基纤维素、白芸豆粉、荷叶（粉碎）、决明子（粉碎）、维生素 C、雪莲培养物、L-氨基丁酸、绿茶（粉碎）、微晶纤维素、覆盆子（粉碎）、高良姜（清洗、粉碎）、显脉旋覆花、胡椒（粉碎）、桑葚（清洗、粉碎）、木瓜（清洗、粉碎）、红枣（清洗、粉碎）、黑豆（清洗、粉碎）、莲子肉（清洗、粉碎）、莲子（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、龙眼肉（清洗、粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、益智仁（粉碎）、植物甾醇、西兰花（清洗、粉碎）、番茄粉、南瓜籽（粉碎）、香菇（清洗、粉碎）、平卧菊三七、昆布（粉碎）、牛初乳、红曲米、魔芋（粉碎）、硬脂酸镁、地龙蛋白中的几种，经混合，制粒（或不制粒）、干燥灭菌、压片、包装而成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛初乳应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.2 魔芋应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.6 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 牡蛎应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

- 2.1.13 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.14 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.15 龙眼肉应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 植物甾醇应符合卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.18 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.19 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.20 南瓜籽应符合 SB/T 10554 的规定。
- 2.1.21 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.22 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 莲子和莲子肉应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.24 蛹虫草应符合卫生部公告（2009 年第 3 号）的规定。
- 2.1.25 雪莲培养物应符合卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.26 人参（人工种植，五年以下）应符合卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.27 玛咖粉应符合卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.28 昆布、木瓜、桑葚、山药、山楂、枸杞子、肉桂、黑豆、荷叶、黄精、决明子、高良姜、益智仁、黑芝麻、覆盆子、胡椒应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.29 高良姜、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.30 黑芝麻、覆盆子、胡椒应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.31 地龙蛋白、乳矿物盐应符合卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.32  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.33 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 显脉旋覆花应符合卫生部公告（2010 年第号）的规定。
- 2.1.36 平卧菊三七应符合卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.37 初乳碱性蛋白粉应符合卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.38 白芸豆粉应 T/CCCMHPIE 1.26 的规定。
- 2.1.39 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.40 水溶性番茄浓缩物应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.41 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.42 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

2.1.43 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.44 西兰花应新鲜清洁、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 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	具有本品应有的色泽、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 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
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
敌敌畏, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤	1.0	GB/T 5009.20
维生素 C <sup>a</sup> , mg/kg		1000~2250	GB 5413.18
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
铁 (以 Fe 计) <sup>c</sup> , mg/kg		800~1200	GB 5009.90
IgG, <sup>d</sup> g/100g	≥	0.5	NY/T 2070
蛋白质 <sup>e</sup> , g/100g	≥	1	GB 5009.5

注：铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于添加维生素 C 的产品。

b 适用于添加山楂的产品。

c 适用于添加铁盐的产品。

d 适用于添加牛初乳的产品。

e 适用于添加蛋白质的产品。

## 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				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
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
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
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 和 GB 17403 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、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

本标准适用于以结晶果糖、低聚木糖或 D-甘露糖醇的一种或几种为主要原料，添加乳矿物盐、全脂奶粉、焦磷酸铁、初乳碱性蛋白粉、黄精（粉碎）、山楂（粉碎）、山药（粉碎）、枸杞子（粉碎）、肉桂（粉碎）、牡蛎（熟制、粉碎）、玛咖粉、人参（人工种植，五年以下）（粉碎）、水溶性番茄浓缩物（粉碎、干燥）、葛根粉、蛹虫草（粉碎）、纳豆（粉碎）、谷氨酸钠、羟丙基甲基纤维素、白芸豆粉、荷叶（粉碎）、决明子（粉碎）、维生素 C、雪莲培养物、L-氨基丁酸、绿茶（粉碎）、微晶纤维素、覆盆子（粉碎）、高良姜（清洗、粉碎）、显脉旋覆花、胡椒（粉碎）、桑葚（清洗、粉碎）、木瓜（清洗、粉碎）、红枣（清洗、粉碎）、黑豆（清洗、粉碎）、莲子肉（清洗、粉碎）、莲子（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、龙眼肉（清洗、粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、益智仁（粉碎）、植物甾醇、西兰花（清洗、粉碎）、番茄粉、南瓜籽（粉碎）、香菇（清洗、粉碎）、平卧菊三七、昆布（粉碎）、牛初乳、红曲米、魔芋（粉碎）、硬脂酸镁、地龙蛋白中的几种，经混合，制粒（或不制粒）、干燥灭菌、压片、包装而成的压片糖果。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。

本标准规定了压片糖果的分类、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食品安全国家标准 GB 2762。