



412362S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0013S-2018

磷脂酰丝氨酸压片糖果

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司 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》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、王凯

H N

Q B

磷脂酰丝氨酸压片糖果

1 范围

本标准规定了磷脂酰丝氨酸压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以赤藓糖醇为主要原料，添加果胶、低聚半乳糖、磷脂酰丝氨酸、乳矿物盐、草莓粉、硬脂酸镁、草莓香精，经过筛、配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的磷脂酰丝氨酸压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求：

- 2.1.1 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.2 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.3 低聚半乳糖应符合卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.4 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.5 乳矿物盐应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.6 草莓粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.7 草莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

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	片状	取样品 10 片，置入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	乳白色至粉色	
气味和滋味	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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重，%	≤ 5.0	SB/T 10347中附录 A 的方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅的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 的要求。

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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌					GB 4789.10
^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 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、干燥失重、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。

附录 A

A1 草莓粉

A1.1 定义：以草莓为主要原料，添加或不添加辅料白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆，食品加工助剂二氧化硅，经洗涤、切型或不切型、速冻、真空冷冻干燥、包装等主要工艺加工制成的（整个、片、块、粒、粉）真空干燥水果制品。

A1.2 质量要求：应符合表 A.2 的要求。参考供应商资料，备案号：37020322S-2016。

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
*镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
二氧化硫，mg/kg	≤ 100	GB 5009.34
菌落总数，CFU/g	≤ 20000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	≤ 10	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

注：标“*”项目检测时需稀释10倍后再进行处理。

Q B

Q/02XMX

青岛新美香食品有限公司企业标准

Q/02XMX 0002S-2016

代替 Q/02XMX 0002S-2015



真空冷冻干燥水果制品



2016-05-25 发布

2016-05-25 实施

青岛新美香食品有限公司 发布

Q/02XMX 0002S-2016

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/T 1.1《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。

本标准代替 Q/02XMX 0002S-2013《真空冷冻干燥水果制品》。

本标准与 Q/02XMX 0002S-2013《真空冷冻干燥水果制品》相比主要变化如下：

- 增加了范围
- 修改了微生物指标
- 调整了理化指标

本标准由青岛新美香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张琪、胡秋冬。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

IANC
青
香
限

WAPPS

Q/02XMX 0002S-2016

真空冷冻干燥水果制品

1 范围

本标准规定了真空冷冻干燥水果制品的技术要求、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。

本标准适用于以草莓、蓝莓、黑莓、树莓、黑加仑、苹果、香蕉、梨、桃、杏、哈密瓜、芒果、木瓜、橙子、葡萄、菠萝、无花果、柠檬、猕猴桃、圣女果、蔓越莓、樱桃、榴莲、椰子、白香果、番石榴为主要原料，添加或不添加辅料白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆，食品加工助剂二氧化硅，经洗涤、切型或不切型、速冻、真空冷冻干燥、包装等主要工艺加工制成的（整个、片、块、粒、粉）真空冷冻干燥水果制品。

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 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大残留限量

GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.38 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硝酸盐的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氟菊酯、氰戊菊酯和溴氟菊酯残留量的测定

GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定

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 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品生产通用卫生规范

Q/02XMX 0002S-2016

GB 16325 干果食品卫生标准

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20885 葡萄糖浆

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 28050 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]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 水果（草莓、蓝莓、黑莓、树莓、黑加仑、苹果、香蕉、梨、桃、杏、哈密瓜、芒果、木瓜、橙子、葡萄、菠萝、无花果、柠檬、猕猴桃、圣女果、蔓越莓、樱桃、榴莲、椰子、百香果、番石榴）

应符合GB 2762、GB 2763、GB 2761的规定。

3.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.3 白砂糖

应符合GB 317的规定。

3.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

3.1.5 麦芽糖浆

应符合GB/T 20883的规定。

3.1.6 葡萄糖浆

应符合GB/T 20885的规定。

3.1.7 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

3.2 生产工艺

清洗→切型或不切型→速冻→真空冷冻干燥→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	应具有与其原料相应的色泽
滋味与气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味
性状	未经切型的整个干制品要求形状饱满，整体均匀；片状干制品要求片型完整，片厚均匀；块状干制品要求大小均匀，形状规则；粉状产品要求粉体细腻，颗粒均匀，不粘结。
杂质	无
霉变	无

Q/02XMX 0002S-2016

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05 *
展青霉素(苹果、山楂制品)/(μg/kg)	≤ 50
二氧化硫/(mg/kg)	≤ 100

注：根据GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量3应用原则3.5干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。我司加工的冻干水果浓缩率为10倍，“*”项目检测时样品需稀释10倍后再进行处理。

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 20 000
大肠菌群/(cfu/g)	≤ 10
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157: H7)	不得检出

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(2005)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及卫生部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****6.1.1 色泽、滋味和气味、性状、杂质、霉变**

取50g产品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验**6.2.1 水分**

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.4 展青霉素

按GB/T 5009.185规定的方法测定。

Q/02XMX 0002S-2016

6.2.4 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.38 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

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

批量在 1000 箱以下，随机抽取 10 箱，每箱取样 30g，其中 5 箱用于检验，其余 5 箱留样备查。

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、净含量、水分、二氧化硫、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 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，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。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验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，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 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯材料，应符合 GB 9687 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

Q/02XMX 0002S-2016

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

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,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

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,保质期为18个月。

WAPUS

5)

SC
02
17

SC
02
17

编制说明

磷脂酰丝氨酸压片糖果是以赤藓糖醇为主要原料，添加果胶、低聚半乳糖、磷脂酰丝氨酸、乳矿物盐、草莓粉、硬脂酸镁、草莓香精，经过筛、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》、《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》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。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司

QHNB