



412343S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0008S-2018

蓝莓叶黄素酯压片糖果

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

蓝莓叶黄素酯压片糖果

1 范围

本标准规定了蓝莓叶黄素酯压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加蓝莓粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、柠檬酸、叶黄素酯、蓝莓香精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的蓝莓叶黄素酯压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 蓝莓粉应符合附录 A 的规定。

2.1.3 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 叶黄素酯应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.7 蓝莓香精应符合 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	粉色至紫色	
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

A.1 蓝莓粉

A1.1 定义：以蓝莓为原料，经湿法粉碎、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、粉碎、过筛、混合、包装等工艺加工制成的蓝莓粉（固体饮料）。

A1.2 质量要求：应符合表 A.1 和 A.2 的要求。参考供应商资料，备案号：Q/610000-8435S-2018。

表 A.1 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	≤ 1.0	GB 5009.12

表 A.2 微生物限量

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	900	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行					

编制说明

蓝莓叶黄素酯压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加蓝莓粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、柠檬酸、叶黄素酯、蓝莓香精、硬脂酸镁，经配料、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