



412369S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0011S-2018

雨生红球藻压片糖果

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、刘世磊。

H N

Q B

雨生红球藻压片糖果

1 范围

本标准规定了雨生红球藻压片糖果的要求、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，添加雨生红球藻粉、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的雨生红球藻压片糖果。

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 雨生红球藻粉应符合卫计委 2010 年第 17 号公告《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》和附录 A 的规定。

2.1.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.4 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	红色至深红色	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，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 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
灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
蛋白质, %	≥ 6	GB 5009.5
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。

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

雨生红球藻粉应符合下表规定：

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 15.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
菌落总数，CFU/g	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.4	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

编制说明

雨生红球藻压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加雨生红球藻粉、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。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

H N

Q B