



412840S-2018



三门峡山水方正生物科技有限公司企业标准

Q/SSS0002S-2018

压片糖果

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

三门峡山水方正生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由三门峡山水方正生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张智民。

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、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇或白砂糖为主要原料，添加牛初乳冻干粉、全脂奶粉、乳清蛋白粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-甘露糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、二氧化硅（加工助剂）、硬脂酸镁、维生素C、柠檬黄铝色淀、胭脂红铝色淀、亮蓝铝色淀、食用香精中的多种辅料，经称量、混合、压片、包装等工艺加工而成的压片糖果。根据原料不同可分为柠檬味坚实型压片糖果、西瓜味坚实型压片糖果、薄荷味坚实型压片糖果和牛初乳压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 牛初乳冻干粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.5 全脂奶粉应符合 GB 5410 的规定。
- 2.1.6 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.15 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.17 胭脂红铝色淀应符合 GB 1886.221 的规定。
- 2.1.18 亮蓝铝色淀应符合 GB 1886.218 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
性 状	片状	从样品中取出 20g 置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	味微甜，具有产品应有的的气味和滋味，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 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
免疫球蛋白 (IgG, 仅适用于牛初乳压片糖果), g/100g	≥ 2	GB/T 5009.194
柠檬黄 (以柠檬黄计, 仅限于添加柠檬黄铝色淀的产品), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 (以胭脂红计, 仅限于添加胭脂红铝色淀的产品), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计, 仅限于添加亮蓝铝色淀的产品), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (仅限于添加阿斯巴甜的产品), g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (仅限于添加安赛蜜的产品), g/kg	≤ 2.0	GB/T 5009.140
维生素 C (仅限于强化维生素 C 的产品), mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其它要求

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，营养强化应符合 GB14880 的规定。

牛初乳压片糖果应标明“不适宜人群：婴幼儿”。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌落。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇或白砂糖为主要原料，添加牛初乳冻干粉、全脂奶粉、乳清蛋白粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-甘露糖醇、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、二氧化硅（加工助剂）、硬脂酸镁、维生素C、柠檬黄铝色淀、胭脂红铝色淀、亮蓝铝色淀、食用香精中的多种辅料，经称量、混合、压片、包装等工艺加工而成的压片糖果。根据原料不同可分为柠檬味坚实型压片糖果、西瓜味坚实型压片糖果、薄荷味坚实型压片糖果和牛初乳压片糖果。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》，参照 GB17399-2016 《食品安全国家标准 糖果》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

三门峡山水方正生物科技有限公司