



412851S-2018



河南灵草生医药科技有限公司企业标准

Q/HLY 0019S-2018

复合植物果蔬压片糖果

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

河南灵草生医药科技有限公司 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。

本标准由河南灵草生生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙琰、苏彩霞。

H N

Q B

复合植物果蔬压片糖果

1 范围

本标准规定了复合植物果蔬压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以低聚果糖为主要原料，加入魔芋粉、菊粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、果蔬粉（凤梨粉、金桔粉、蓝莓粉、芹菜粉、甜菜粉）、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的复合植物果蔬压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.2 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合《卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5号的规定。

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	片状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中溶后，检查有无外来杂质
色泽	具有本品特有色泽	
气味、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的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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(平板计数法)
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
注1: 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要求应符合GB 14881和GB 17403的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、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

本标准适用于以低聚果糖为主要原料，加入魔芋粉、菊粉、大豆膳食纤维粉、麦芽糊精、果蔬粉（凤梨粉、金桔粉、蓝莓粉、芹菜粉、甜菜粉）、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的复合植物果蔬压片糖果。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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、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。

H N

河南灵草生物科技有限公司

Q B