



412854S-2018



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0022S-2018

纳豆压片糖果

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

洛阳新春都生物制药有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司、河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准适用于洛阳新春都生物制药有限公司。

本标准主要起草人：李海剑、赵宏州、何佳丽。

H N

Q B

纳豆压片糖果

1 范围

本标准规定了纳豆压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山梨糖醇和 D-甘露糖醇为主要原料，添加红曲米、纳豆冻干粉、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、硬脂酸镁为辅料，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的纳豆压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.2 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.3 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.4 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.5 红曲米应符合 GB1886.19 的规定。
- 2.1.6 纳豆冻干粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.7 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	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	紫红色至暗紫粉色	
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 的规定。

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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。		

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g					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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB2761 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

出厂检验项目为: 感官、干燥失重、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

A.1 纳豆冻干粉

A1.1 定义：以纳豆为原料，经低温冷冻干燥、粉碎、包装等工艺制成的纳豆制品。

A1.2 质量要求：应符合表 A1.2.1、表 A1.2.2、表 A1.2.3 的要求。参考供应商资料，备案号：121213S-2015（天津市百德生物工程有限公司）

表 A1.2.1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色到浅茶色，色泽均匀	取样品 10g，置入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其组织状态、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
组织状态	粉末状	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

表 A1.2.2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

表 A1.2.3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g					GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

编制说明

纳豆压片糖果是以山梨糖醇和 D-甘露糖醇为主要原料，添加红曲米、纳豆冻干粉、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、硬脂酸镁为辅料，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。

本产品中红曲米、纳豆冻干粉为发酵类原料，富含活性菌种且无杀菌工艺，故菌落总数指标不设定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳新春都生物制药有限公司