



410451S-2019



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0024S-2019

蓝莓叶黄素酯压片糖果

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZLS 0024S-2016。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜、木糖醇、D-甘露糖醇、乳糖中的几种为主要原料，添加蓝莓粉、叶黄素酯、沙棘、薄荷、橘皮、桑叶、菊花、枸杞、决明子、益智仁、覆盆子、桑葚、核桃仁、黑芝麻、黑豆（熟制）、龙眼肉、黄精、百合、大枣、茯苓、山药、山楂、番茄红素、DHA 藻油、 β -胡萝卜素、维生素 C（抗坏血酸）、山梨糖醇经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺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 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 沙棘、薄荷、橘皮、桑叶、菊花、枸杞、决明子、益智仁、覆盆子、桑葚、核桃仁、黑芝麻、黑豆、龙眼肉、黄精、百合、大枣、茯苓、山药、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

2.1.4 叶黄素酯应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》2008 年第 12 号的有关规定。

2.1.5 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 DHA 藻油应符合卫生部公告《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.8 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.9 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.10 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.11 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

2.1.12 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.13 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 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甜，同时具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，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)	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 8.0	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
β-胡萝卜素/ (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.83
展青霉素/ (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
番茄红素 (以纯番茄红素计) / (g/kg)	≤ 0.06	GB/T 22249

注：*该项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
沙门氏菌/ (/25g)	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

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 GB 2761 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

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

H H N N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂蜜、木糖醇、D-甘露糖醇、乳糖中的几种为主要原料，添加蓝莓粉、叶黄素酯、沙棘、薄荷、橘皮、桑叶、菊花、枸杞、决明子、益智仁、覆盆子、桑葚、核桃仁、黑芝麻、黑豆（熟制）、龙眼肉、黄精、百合、大枣、茯苓、山药、山楂、番茄红素、DHA 藻油、 β -胡萝卜素、维生素 C（抗坏血酸）、山梨糖醇经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的蓝莓叶黄素酯压片糖果。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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

维生素 C（抗坏血酸）在本产品中做抗氧化剂使用。

郑州林诺实业有限公司