



410342S-2019



郑州健倍士食品科技有限公司企业标准

Q/ZJSK 0013S-2019

压片糖果（坚实型）

2019-02-02 发布

2019-02-02 实施

郑州健倍士食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由郑州健倍士食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王炜。

H N

Q B

压片糖果（坚实型）

1 范围

本标准规定了压片糖果（坚实型）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖或山梨糖醇为主要原料，加入麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅、胭脂树橙）、雨生红球藻、盐藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、磷虾油、淡水鱼胶原蛋白肽粉、鱼油、水飞蓟籽油、地龙蛋白粉、阿胶速溶粉、紫苏籽油、 γ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、亚麻籽油、壳寡糖、DHA 藻油、 γ -氨基丁酸、酸枣仁、苦瓜粉、胡萝卜粉、维生素 C（抗坏血酸）、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、叶黄素酯、乳酸亚铁、共轭亚油酸甘油酯、硬脂酸镁、柠檬酸中的多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的压片糖果（坚实型）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.4 雨生红球藻应符合卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.5 盐藻应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.6 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.7 磷虾油应符合卫生部《关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告》（2013 年第 16 号）的规定。
- 2.1.8 水飞蓟籽油、壳寡糖应符合卫生部《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.9 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 DHA 藻油应符合卫生部《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》（2010 年第 3 号）的规定。

- 2.1.11 共轭亚油酸甘油酯应符合卫生部《关于批准 Y-氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》(2009 年第 12 号)的规定。
- 2.1.12 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)的规定。
- 2.1.13 紫苏籽油应符合 LS/T 3254 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 阿胶速溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 地龙蛋白粉应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》(2009 年第 18 号)的规定。
- 2.1.16 γ -亚麻酸油脂(来源于刺孢小克银汉霉)应符合卫计委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.19 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 2.1.20 酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.21 苦瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.23 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。
- 2.1.26 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.29 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	从样品中取出 1 份, 置于白色瓷盘中, 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	具有产品应有的气味和滋味, 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 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
肽, g/kg (仅适用于添加淡水鱼胶原蛋白肽的产品)	≥ 5.0	GB/T 22492 附录 B
β-胡萝卜素, g/kg (仅适用于添加 β-胡萝卜素的产品)	≤ 0.5	GB 5009.83
维生素 C, mg/kg (仅适用于添加维生素 C 的产品)	1000~6000	GB 5009.86
铁, mg/kg (仅适用于添加乳酸亚铁的产品)	600~1200	GB 5009.90
叶绿素铜钠盐, g/kg (仅适用于添加叶绿素铜钠盐的产品)	≤ 0.5	GB 5009.260
*铅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	
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 JJF 1070 的规定。

2.6 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

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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

压片糖果（坚实型）是以食用葡萄糖或山梨糖醇为主要原料，加入麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅、胭脂树橙）、雨生红球藻、盐藻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、磷虾油、淡水鱼胶原蛋白肽粉、鱼油、水飞蓟籽油、地龙蛋白粉、阿胶速溶粉、紫苏籽油、 γ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、亚麻籽油、壳寡糖、DHA 藻油、 γ -氨基丁酸、酸枣仁、苦瓜粉、胡萝卜粉、维生素 C（抗坏血酸）、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、叶黄素酯、乳酸亚铁、共轭亚油酸甘油酯、硬脂酸镁、柠檬酸中的多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成。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》的要求，制定本企业标准，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。

郑州健倍士食品科技有限公司

QB