



410343S-2019



郑州健倍士食品科技有限公司企业标准

Q/ZJSK 0014S-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。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，加入麦芽糊精、牡蛎干、黄精、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉、广东虫草子实体、辣木叶（经干燥）、大麦苗（经干燥）、蛹虫草、叶黄素酯、牦牛骨肉粉、蓝莓粉、甜菜根粉、针叶樱桃粉、柠檬粉、番茄粉、胡萝卜粉、雪莲果粉、苦瓜粉、速溶绿茶粉、大豆膳食纤维粉、纳豆、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）、红曲米、柠檬酸、硬脂酸镁中的多种，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 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 牡蛎干应符合 GB/T 26940 和 GB 10136 的规定。

2.1.5 黄精应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植5年及5年以下）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.7 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.8 广东虫草子实体应符合卫生部《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.9 辣木叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年 第 19 号）的规定。

2.1.10 大麦苗应符合卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》（2012 年第 8 号）的规定。

2.1.11 蛹虫草应符合卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.12 叶黄素酯应符合卫生部《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 牦牛骨肉粉应符合 GB/T 23969 的规定。

2.1.14 蓝莓粉、甜菜根粉、针叶樱桃粉、柠檬粉、番茄粉、胡萝卜粉、雪莲果粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.15 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.16 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.17 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

2.1.18 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.19 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.21 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加牡蛎干的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17
*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, 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。

QB

编制说明

压片糖果（坚实型）是以山梨糖醇为主要原料，加入麦芽糊精、牡蛎干、黄精、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉、广东虫草子实体、辣木叶（经干燥）、大麦苗（经干燥）、蛹虫草、叶黄素酯、牦牛骨肉粉、蓝莓粉、甜菜根粉、针叶樱桃粉、柠檬粉、番茄粉、胡萝卜粉、雪莲果粉、苦瓜粉、速溶绿茶粉、大豆膳食纤维粉、纳豆、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）、红曲米、柠檬酸、硬脂酸镁中的多种，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