



410344S-2019



郑州健倍士食品科技有限公司企业标准

Q/ZJSK 0015S-2019

---

# 压片糖果（包衣型）

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（包衣型）

## 1 范围

本标准规定了压片糖果（包衣型）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、蛹虫草、纳豆、大豆膳食纤维粉、玛咖粉、广东虫草子实体、人参（人工种植5年及5年以下）、酸枣仁、黄精、胡萝卜粉、蓝莓粉、苦瓜粉、雪莲果粉、甜菜根粉、阿胶速溶粉、叶黄素酯、牡蛎干、盐藻、雨生红球藻、磷虾油、水飞蓟籽油、地龙蛋白、紫苏籽油、亚麻籽油、 $\gamma$ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、壳寡糖、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、 $\gamma$ -氨基丁酸、硬脂酸镁、共轭亚油酸甘油酯、乳酸亚铁、包衣剂（焦糖色、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇）中的多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、制粒、干燥、压片、包衣、包装而制成的压片糖果（包衣型）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 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。
- 2.1.5 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 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 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）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。
- 2.1.10 酸枣仁、黄精应符合《中华人民共和国药典》2015年版1部的规定。
- 2.1.11 胡萝卜粉、蓝莓粉、苦瓜粉、雪莲果粉、甜菜根粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 阿胶速溶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 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。

2.1.14 牡蛎干应符合 GB/T 26940 的规定。

2.1.15 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。

2.1.16 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。

2.1.17 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。

2.1.18 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。

2.1.19 地龙蛋白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。

2.1.20 紫苏籽油应符合 LS/T 3254 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

2.1.22  $\gamma$ -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。

2.1.23  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.24 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.25  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。

2.1.26 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.27 共轭亚油酸甘油酯应符合卫生部关于批准  $\gamma$ -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。

2.1.28 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。

2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.30 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.31 聚乙二醇应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。

2.1.32 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，

色 泽	具有产品应有的色泽	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。
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
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
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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（包衣型）是以食用葡萄糖或山梨糖醇为主要原料，加入麦芽糊精、蛹虫草、纳豆、大豆膳食纤维粉、玛咖粉、广东虫草子实体、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、酸枣仁、黄精、胡萝卜粉、蓝莓粉、苦瓜粉、雪莲果粉、甜菜根粉、阿胶速溶粉、叶黄素酯、牡蛎干、盐藻、雨生红球藻、磷虾油、水飞蓟籽油、地龙蛋白、紫苏籽油、亚麻籽油、 $\gamma$ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、壳寡糖、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 C（抗坏血酸）、 $\gamma$ -氨基丁酸、硬脂酸镁、共轭亚油酸甘油酯、乳酸亚铁、包衣剂（焦糖色、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇）中的多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、制粒、干燥、压片、包衣、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