



410347S-2019



郑州健倍士食品科技有限公司企业标准

Q/ZJSK 0023S-2019

---

# 压片糖果

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

## 1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、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赤藓糖醇为主要原料，海参、黄精、狗肾、人参（人工种植5年及5年以下）、松茸，经粉碎，广东虫草子实体、苦瓜、枸杞、葛根、玉竹、山药、玉米须、黄秋葵、牡蛎经水煮提取浓缩，加入诺丽果粉、水果酵素、黄瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、松花粉、杜仲雄花、蚕蛹、骆驼乳粉、麦芽糊精、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精（含瓜拉纳提取物）、甲基纤维素、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、硬脂酸镁，以上原辅料的多种，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的压片糖果。

## 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 诺丽果粉、黄瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 水果酵素应符合附录 A 的规定。
- 2.1.4 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.5 杜仲雄花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。
- 2.1.6 狗肾应符合 GB 2707 或 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.7 蚕蛹应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004年第17号）的规定。
- 2.1.8 骆驼乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 黄秋葵应符合 NY/T 1326 的规定。
- 2.1.10 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.11 黄精、葛根、玉竹、山药、枸杞、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

- 2.1.14 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。
- 2.1.15 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.21 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.22 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 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 食品用香精（含瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	≤ 8.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg （仅适用于以牡蛎、海参为原料的产品）	≤ 0.5	GB 5009.17
$\beta$ -胡萝卜素, g/kg （仅适用于添加 $\beta$ -胡萝卜素的产品）	≤ 0.5	GB 5009.83
蛋白质, g/100g （仅适用于以乳清蛋白粉、大豆蛋白粉为原料的产	≥ 0.7	GB 5009.5

品)		
*铅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 <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, 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。

## 附录 A

## 水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）

## 范围

以木瓜、柿子、山楂为原料，经清洗、打浆，加入酵母发酵，添加聚葡萄糖，经混合、干燥、制粉、包装加工而成的水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）。

## 二、理化指标

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 1	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

## 三、微生物限量

表 2 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/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					

## 编制说明

压片糖果是以食用葡萄糖或赤藓糖醇为主要原料，海参、黄精、狗肾、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、松茸，经粉碎，广东虫草子实体、苦瓜、枸杞、葛根、玉竹、山药、玉米须、黄秋葵、牡蛎经水煮提取浓缩，加入诺丽果粉、水果酵素、黄瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、松花粉、杜仲雄花、蚕蛹、骆驼乳粉、麦芽糊精、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、维生素 C（抗坏血酸）、食品用香精（含瓜拉纳提取物）、甲基纤维素、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、硬脂酸镁，以上原辅料的多种，经配料、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。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用， $\beta$ -胡萝卜素作为着色剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州健倍士食品科技有限公司

QB