



410768S-2019



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0069S-2019

压片糖果

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

河南邦瑞特实业有限公司 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》编写。

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

本标准自发布之日起替代Q/HBRT 0069S-2019（备案号：410371S-2019）。

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。

本标准适用于以木糖醇、乳糖、白砂糖、D-甘露糖醇、食用葡萄糖、山梨糖醇、麦芽糖醇中的几种为主要原料，以山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣、茼蒿、莴苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、榧子、鸡内金、纳豆、菊粉、燕麦粉、蜂蜜、复配果蔬酵素粉（由树莓、西番莲、火龙果、番石榴、荔枝、杏、香蕉、枇杷、柚子、苹果、桑葚、金橘、芒果、椰子、柠檬、猕猴桃、杨桃、杨梅、木瓜、龙眼、梨、西瓜、哈密瓜、橙子、番茄、菠萝天然发酵而成）、库拉索芦荟凝胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、麦芽糊精、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、L-苹果酸、柠檬酸、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌）、牛初乳粉、全脂奶粉、硬脂酸镁、苹果醋、苹果粉、大豆膳食纤维粉、鹿鞭、人参（人工种植5年及5年以下）、牡蛎、玛咖粉、枸杞子、黄精、玉米淀粉、木瓜、葛根、胶原蛋白肽、微晶纤维素、青稞粉中的几种为辅料，其中山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣、茼蒿、莴苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、莱菔子、榧子、枸杞子、黄精经水煮提取，苹果醋经浓缩、干燥、粉碎，鸡内金、纳豆、白砂糖、鹿鞭、牡蛎、人参（人工种植5年及5年以下）、木瓜、葛根经粉碎、过筛，添加一种或几种原辅料经混合、制粒、烘干、整粒、压片、内包、包装而成的压片糖果。

2 分类

根据原辅料不同分为以下几类：

2.1 山楂麦芽压片糖果

本产品适用于以白砂糖为主要原料，将山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣提取浓缩，和鸡内金（粉碎、过筛）、麦芽糊精作为辅料加入主料混合、制粒、干燥、整粒，加入硬脂酸镁，经压片、内包、包装而成的山楂麦芽压片糖果。

2.2 复配果蔬压片糖果

本产品适用于以木糖醇、乳糖、白砂糖、D-甘露糖醇为主要原料，将茼蒿、莴苣、牛蒡根、燕麦粉、

盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、莱菔子、榧子经水煮提取、浓缩，纳豆粉碎过筛，库拉索芦荟凝胶烘干、粉碎、过筛，菊粉、麦芽糊精、蜂蜜、复配果蔬酵素粉（由树莓、西番莲、火龙果、番石榴、荔枝、杏、香蕉、枇杷、柚子、苹果、桑葚、金橘、芒果、椰子、柠檬、猕猴桃、杨桃、杨梅、木瓜、龙眼、梨、西瓜、哈密瓜、橙子、番茄、菠萝天然发酵而成）、纳豆粉、库拉索芦荟凝胶粉一起作为辅料加入，然后混合、制粒、烘干、整粒、压片、内包、包装而成的复配果蔬压片糖果。

2.3 乳酸菌压片糖果

本产品适用于以食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，辅以植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、L-苹果酸、柠檬酸、麦芽糊精中的多种，经配料混合、制粒、干燥，加入乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌）、硬脂酸镁混合均匀，经压片、内包、包装而成的乳酸菌压片糖果。

2.4 牛初乳压片糖果

本产品适用于以白砂糖为主要原料、添加牛初乳粉、全脂奶粉、D-甘露糖醇，经混合、制粒、干燥、加入硬脂酸镁，经混合、压片、内包、包装而成的牛初乳压片糖果。

2.5 苹果醋压片糖果

本产品适用于以食用葡萄糖为主要原料，加入苹果醋（经浓缩、干燥、粉碎）、苹果粉、火麻仁（经水煮提取浓缩）、郁李仁（经水煮提取浓缩）、麦芽糊精、大豆膳食纤维粉，经混合、制粒、干燥，加入硬脂酸镁，混合、压片、内包、包装而成的苹果醋压片糖果。

2.6 鹿鞭人参牡蛎玛咖压片糖果

本产品适用于以枸杞子、黄精水煮提取浓缩，白砂糖、鹿鞭、人参（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉碎过筛，加入玉米淀粉、麦芽糊精，经混合、制粒、烘干、整粒，加入硬脂酸镁，混合、压片、内包、包装而成的鹿鞭人参牡蛎玛咖压片糖果。

2.7 木瓜葛根压片糖果

本产品适用于将木瓜、葛根粉碎，加入山梨糖醇、胶原蛋白肽、微晶纤维素，经混合、制粒、烘干、压片、内包、包装而成的木瓜葛根压片糖果。

2.8 纳豆压片糖果

本产品适用于将纳豆粉碎，加入麦芽糖醇、青稞粉、麦芽糊精，经混合、制粒、烘干，加入硬脂酸镁混合、压片、内包、包装而成的纳豆压片糖果。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 3.1.2 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.4 D-甘露糖醇应符合GB 1886.177的规定。
- 3.1.5 食用葡萄糖应符合GB 15203和GB/T 20880的规定。
- 3.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 3.1.7 山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、牛蒡根、火麻仁、郁李仁、菊苣、决明子、余甘子、榧子、鸡内金、牡蛎、枸杞子、黄精、木瓜、葛根应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.8 茼蒿、莴苣应符合NY/T 743 的规定。
- 3.1.9 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.10 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 3.1.11 菊粉应符合卫生部2009年第5号公告的规定。
- 3.1.12 燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.13 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.14 复配果蔬酵素粉应符合GB 7101的规定。
- 3.1.15 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 3.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.17 草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.18 乳粉及全脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.20 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.21 鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌应符合卫办监督发[2010] 65号（可用于食品的菌种名单）和QB/T 4575的规定。
- 3.1.22 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 3.1.23 苹果醋应符合GB/T 30884和GB 2719的规定。
- 3.1.24 苹果粉应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.25 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。

3.1.26 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。

3.1.27 鹿鞭应符合DB21/T 1467的规定。

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

3.1.29 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

3.1.30 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。

3.1.31 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。

3.1.32 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。

3.1.33 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。

3.1.34 青稞粉应干净无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.35 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫生部2012年第17号的规定。

3.2 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、完整光洁	取试样2袋置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	味甜，同时具有本品特有的滋味及气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347附录A
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^b 免疫球蛋白(IgG), %	≥ 1.5	NY/T 2070
^c 甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

“a”项仅限添加山楂、苹果的产品。

“b”项仅限添加牛初乳的产品。

“c”项仅限添加牡蛎的产品。

3.4 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 (添加乳酸菌的产品不检此项)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
^b 乳酸菌, CFU/g,	出厂时	≥1×10 ⁶			GB 4789.35
	销售时	有活菌检出			
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: “b”项仅限添加乳酸菌的产品					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 17403的规定。

3.7 其他卫生要求

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; 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数（添加乳酸菌的产品不检此项）、乳酸菌（仅限于添加乳酸菌的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

压片糖果是以木糖醇、乳糖、白砂糖、D-甘露糖醇、食用葡萄糖、山梨糖醇、麦芽糖醇中的几种为主要原料，以山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣、茼蒿、莴苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、榧子、鸡内金、纳豆、菊粉、燕麦粉、蜂蜜、复配果蔬酵素粉（由树莓、西番莲、火龙果、番石榴、荔枝、杏、香蕉、枇杷、柚子、苹果、桑葚、金橘、芒果、椰子、柠檬、猕猴桃、杨桃、杨梅、木瓜、龙眼、梨、西瓜、哈密瓜、橙子、番茄、菠萝天然发酵而成）、库拉索芦荟凝胶、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、麦芽糊精、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、L-苹果酸、柠檬酸、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌）、牛初乳粉、全脂奶粉、硬脂酸镁、苹果醋、苹果粉、大豆膳食纤维粉、鹿鞭、人参（人工种植5年及5年以下）、牡蛎、玛咖粉、枸杞子、黄精、玉米淀粉、木瓜、葛根、胶原蛋白肽、微晶纤维素、青稞粉中的几种为辅料，其中山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣、茼蒿、莴苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、莱菔子、榧子、枸杞子、黄精经水煮提取，苹果醋经浓缩、干燥、粉碎，鸡内金、纳豆、白砂糖、鹿鞭、牡蛎、人参（人工种植5年及5年以下）、木瓜、葛根经粉碎、过筛，添加一种或几种原辅料经混合、制粒、烘干、整粒、压片、内包、包装而成的压片糖果。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》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。

河南邦瑞特实业有限公司