

1.1.1.1.1.3



安阳市健诺生物科技有限公司企业标准

Q/AJSK 0018S-2017

益生菌蛋白肽压片糖果

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

安阳市健诺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则》第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由安阳市健诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢光敬。

H N

Q B

益生菌蛋白肽压片糖果

1 范围

本标准规定了益生菌蛋白肽压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以低聚果糖、木糖醇、聚葡萄糖主要为原料，辅以淡水鱼蛋白肽、牡蛎、乳酸钙（食品添加剂）、甜橙香精、麦芽糊精，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥、加入双歧杆菌（两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌）、乳杆菌（发酵乳杆菌、保加利亚乳杆菌）混合、压片成型、包装而成的益生菌蛋白肽压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 双歧杆菌（两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌）、乳杆菌（发酵乳杆菌、保加利亚乳杆菌）应符合卫办监督发〔2010〕65号和QB/T 4575的规定。

2.1.2 牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。

2.1.3 淡水鱼蛋白肽应符合QB/T 4588的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20884规定。

2.1.5 低聚果糖应符合GB/T 23528规定。

2.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.7 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。

2.1.8 乳酸钙（食品添加剂）应符合GB 1886.21的规定。

2.1.9 甜橙香精应符合GB 30616 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	指 标	检验方法
性 状	片状	随机取样品 10 片，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	微甜，具有本品固有的气味和滋味，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	≤	5.0	GB 5009. 3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009. 12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 17
肽含量 (以干基计), g/100g	≥	5	GB/T 22492 附录 B

注: 铅指标严于 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3
乳酸菌/ (CFU/g)	出厂时	≥1×10 ⁶			GB 4789. 35
	销售时	有活菌检出			
沙门氏菌/ (25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	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。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 17403的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

益生菌蛋白肽压片糖果是以低聚果糖、木糖醇、聚葡萄糖主要为原料，辅以淡水鱼蛋白肽、牡蛎、乳酸钙（食品添加剂）、甜橙香精、麦芽糊精，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥、加入双歧杆菌（两歧双歧杆菌、婴儿双歧杆菌）、乳杆菌（发酵乳杆菌、保加利亚乳杆菌）混合、压片成型、包装而成的益生菌蛋白肽压片糖果。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》，参照GB 17399 《食品安全国家标准 糖果》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产和监督检查的依据。

本标准规定了益生菌蛋白肽压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

安阳市健诺生物科技有限公司