



413147S-2017



河南世华康泰生物科技有限公司企业标准

Q/HSK 0002S-2017

压片糖果

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

河南世华康泰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式是按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南世华康泰生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马 丽 杨志刚

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以山梨糖醇、木糖醇为主要原料，添加柠檬酸、L-苹果酸、酒石酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、水果粉（柚子粉、水蜜桃粉、黑加仑粉、柠檬粉、哈密瓜粉、茉莉粉、桃粉、树莓粉、葡萄粉、草莓粉、芒果粉、荔枝粉、山药粉、橙粉、菠萝粉）、猴头菇粉、松茸粉、茯苓粉、代代花粉、白果粉、桃仁粉、平卧菊三七粉、松花粉、牡蛎粉、人参粉（人工种植，五年以下）、海参粉、黄精粉、枸杞粉、黄芥子粉、乌药叶粉、桑葚粉、葛根粉、黑芝麻粉、黑枸杞粉、黑豆粉、阿胶粉、杜仲雄花粉、覆盆子粉、蛹虫草粉、益智仁粉、鱼腥草粉、鹿血粉、黄秋葵粉、玛咖粉、鸡内金粉、山楂（炒）粉、麦芽（炒）粉、陈皮（经挑拣、粉碎）、麦芽糊精、玉米淀粉、羟丙基甲基纤维素、葡萄糖、甜菊糖苷、白砂糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、聚葡萄糖、低聚果糖、食用粉末香精（柚子香精、蜂蜜香精、水蜜桃香精、黑加仑香精、柠檬香精、可乐香精、哈密瓜香精、茉莉香精、桃香精、树莓香精、红茶香精、葡萄香精、草莓香精、芒果香精、荔枝香精、山药香精、橙香精、菠萝香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝）、焦糖色、薄荷脑、硬脂酸镁、微晶纤维素、Vc其中的几种经混合、压片、包装而成的压片糖果。

2 技术要求

2.1 原料及辅料

2.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.5 L (+) -酒石酸 应符合 GB 25545 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 水果粉（柚子粉、水蜜桃粉、黑加仑粉、柠檬粉、哈密瓜粉、茉莉粉、桃粉、树莓粉、葡萄粉、草莓粉、芒果粉、荔枝粉、山药粉、橙粉、菠萝粉）、猴头菇粉、松茸粉、茯苓粉、代代花粉、白果粉、桃仁粉、平卧菊三七粉、松花粉、牡蛎粉、人参粉（人工种植，五年以下）、海参粉、黄精粉、枸杞粉、黄芥子粉、乌药叶粉、桑葚粉、葛根粉、黑芝麻粉、黑枸杞粉、黑豆粉、阿胶粉、杜仲雄花粉、覆盆子粉、蛹虫草粉、益智仁粉、鱼腥草粉、鹿血粉、黄秋葵粉、鸡内金粉、山楂（炒）粉、麦芽（炒）粉应符合 GB/T 29602和GB7101 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB15203 的规定。

- 2.1.12 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109的规定。
- 2.1.13 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB15203 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317及GB 13104的规定。
- 2.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 玛咖粉应符合卫生部2011年第13号关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告的规定。
- 2.1.18 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.19 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.21 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖 应符合 GB/T 23528 的规定
- 2.1.23 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB1886.103 的规定
- 2.1.25 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 苋菜红应符合GB 4479.1 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1之规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	符合品种应有的色泽	取适量试样于白色洁净浅盘中，在自然光线下，肉眼观察其色泽和组织、形态、杂质。闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
形态	块形完整，大小一致，表面光滑，边缘整齐，厚薄均匀，无缺角、裂缝，无明显变形	
组织	压片坚实，不松散，入口细腻滑润	
滋味气味	味甜，香气适中，滋味纯正，符合品种应有的滋味及气味，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之规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
维生素 C, mg/kg (仅限添加维生素 C 的压片糖果)	1000 ~ 6000	GB 5009.86
阿斯巴甜, g/kg(仅限添加阿斯巴甜的压片糖果)	≤ 3	GB 5009.263
安赛蜜, g/kg (仅限添加安赛蜜的压片糖果)	≤ 2	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg (仅限添加甜菊糖苷)	3.5	SN/T3854

的压片糖果) ≤			
三氯蔗糖, g/kg(仅限添加三氯蔗糖的压片糖果)	≤	1.5	GB 22255
柠檬黄, g/kg (仅限添加柠檬黄的压片糖果)	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄, g/kg(仅限添加日落黄的压片糖果)	≤	0.3	GB 5009.35
诱惑红, g/kg (仅限添加诱惑红的压片糖果)	≤	0.3	GB 5009.141
苋菜红, g/kg (仅限添加苋菜红的压片糖果)	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝, g/kg(仅限添加亮蓝的压片糖果)	≤	0.3	GB 5009.35
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅限添加山楂的压片糖果)	≤	10	GB 5009.185
备注: *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 *相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3之规定。

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	
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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 标准, 农残限量应符合 GB2763 标准, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品添加剂的使用应当符合 GB 2760 的规定, 营养强化剂的使用应当符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

压片糖果是以山梨糖醇、木糖醇为主要原料，添加柠檬酸、L-苹果酸、酒石酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、水果粉（柚子粉、水蜜桃粉、黑加仑粉、柠檬粉、哈密瓜粉、茉莉粉、桃粉、树莓粉、葡萄粉、草莓粉、芒果粉、荔枝粉、山药粉、橙粉、菠萝粉）、猴头菇粉、松茸粉、茯苓粉、代代花粉、白果粉、桃仁粉、平卧菊三七粉、松花粉、牡蛎粉、人参粉（人工种植，五年以下）、海参粉、黄精粉、枸杞粉、黄芥子粉、乌药叶粉、桑葚粉、葛根粉、黑芝麻粉、黑枸杞粉、黑豆粉、阿胶粉、杜仲雄花粉、覆盆子粉、蛹虫草粉、益智仁粉、鱼腥草粉、鹿血粉、黄秋葵粉、玛咖粉、鸡内金粉、山楂（炒）粉、麦芽（炒）粉、陈皮（经挑拣、粉碎）、麦芽糊精、玉米淀粉、羟丙基甲基纤维素、葡萄糖、甜菊糖苷、白砂糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、聚葡萄糖、低聚果糖、食用粉末香精（柚子香精、蜂蜜香精、水蜜桃香精、黑加仑香精、柠檬香精、可乐香精、哈密瓜香精、茉莉香精、桃香精、树莓香精、红茶香精、葡萄香精、草莓香精、芒果香精、荔枝香精、山药香精、橙香精、菠萝香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝）、焦糖色、薄荷脑、硬脂酸镁、微晶纤维素、Vc其中的几种经混合、压片、包装而成的压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》的有关规定，参照SB/T10347要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于国家标准 GB 2762。

河南世华康泰生物科技有限公司

QB