



410260S-2018



开封市康雅生物科技有限公司企业标准

Q/KKSK 0019S-2018

草莓乳酸菌压片糖果

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

开封市康雅生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由开封市康雅生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜世湖。

H N

Q B

草莓乳酸菌压片糖果

1 范围

本标准规定了草莓乳酸菌压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、发酵乳杆菌、酵母、草莓味香精、硬脂酸镁经配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的草莓乳酸菌压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、发酵乳杆菌应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告[2008]20号和 QB/T4575 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 草莓味香精应符合 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	要求	检验方法
性状	片状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，其性状、色泽、气味和滋味应符合表1规定，放入清水中检查有无外来杂质。
色泽	灰白色	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

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	10 ²	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
乳酸菌（CFU/g）	≥	10 ⁶			GB 4789.35
注 1：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

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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、发酵乳杆菌、酵母、草莓味香精、硬脂酸镁经配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的草莓乳酸菌压片糖果。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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

开封市康雅生物科技有限公司

Q B