



410395S-2018



新乡市国御堂生物技术有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2018

压片糖果

2018-01-30 发布

2018-01-30 实施

新乡市国御堂生物技术有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由新乡市国御堂生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李文正，姚会娜。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖、木糖醇、异麦芽酮糖醇中的几种为主要原料，辅以聚葡萄糖、麦芽糊精、鸡内金（经粉碎）、山楂（经粉碎）、山药（经粉碎）、麦芽（经粉碎）、榧子（经粉碎）、草莓果粉、哈密瓜果粉、蓝莓果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乌梅粉、乳粉、酵母抽提物、玉米淀粉、食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、奶味香精、山楂味香精）、L-苹果酸、柠檬酸、硬脂酸镁、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）、乳矿物盐、骨胶原蛋白、维生素 C、甜橙油、柠檬黄、胭脂红中的多种，经配料、混合、制粒、干燥或不干燥、压片、包装而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.5 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 鸡内金、山楂、山药、麦芽、榧子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.8 草莓果粉、哈密瓜果粉、蓝莓果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乌梅粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、奶味香精、山楂味香精）、甜橙油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.17 乳矿物盐应符合卫生部公告 2009 年第 18 号（关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.18 骨胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 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	味甜,具有产品应有的气味和滋味,无异 味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
维生素 C, mg/kg	1000-6000 (仅限于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3 (仅适用于添加柠檬黄的产品)	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05 (仅适用于添加胭脂红的产品)	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	≤ 10.0 (仅适用于添加山楂粉的产品)	GB 5009.185

注: 铅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	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 (平板计数法)

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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; 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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

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、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖、木糖醇、异麦芽酮糖醇中的几种为主要原料，辅以聚葡萄糖、麦芽糊精、鸡内金粉、山楂粉、山药粉、麦芽粉、榷子粉（经挑选、干燥、粉碎）、草莓果粉、哈密瓜果粉、蓝莓果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乌梅粉、乳粉、酵母抽提物、玉米淀粉、食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、奶味香精、山楂味香精）、L-苹果酸、柠檬酸、硬脂酸镁、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）、乳矿物盐、骨胶原蛋白、维生素 C、甜橙油、柠檬黄、胭脂红中的多种，经配料、混合、制粒、干燥或不干燥、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》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。本标准规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市国御堂生物技术有限公司