



410021S-2018



济源市恒欣生物科技有限公司企业标准

Q/JHS 0008S-2018

压片糖果

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

济源市恒欣生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由济源市恒欣生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张本福。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山梨糖醇、白砂糖中的一种或两种为主要原料，辅以蛹虫草、黄精、枸杞子、覆盆子、牡蛎、丁香、蓝莓中的一种或几种为原料，经水煮提取、浓缩，添加玛咖粉、玉米淀粉、麦芽糊精、叶黄素酯、 β -胡萝卜素、低聚木糖、柠檬酸、硬脂酸镁中的几种，经配料、混合制粒、压片成型、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 枸杞子、丁香、黄精、覆盆子、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.2 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合国家卫生和计划生育委员会2014年第10号的规定。

2.1.4 玛咖粉应符合 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.5 叶黄素酯应符合卫生部公告2008年第12号的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.11 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.14 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

感官要求

项目	要求	试验方法
性状	均匀一致的片状，片面光滑，具有光泽	从样品中取出10-20克，倒入

色 泽	蛹虫草压片糖果	淡棕灰色	一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	玛咖黄精压片糖果	淡棕灰色	
	蓝莓叶黄素酯压片糖果	棕黄色	
气味	香气适中纯正，具有相应品种应有的气味		
滋味	味微甜，略苦，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。

理化指标			
项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.5	GB 5009.83
叶黄素, g/kg	≥	5.0	GB 5009.248

注：1、*指标值严于食品安全国家标准。
2、β-胡萝卜素、叶黄素适用于蓝莓叶黄素酯压片糖果。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

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 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/ g)	5	1	100	1000	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。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

压片糖果是以山梨糖醇、白砂糖中的一种或两种为主要原料，辅以蛹虫草、黄精、枸杞子、覆盆子、牡蛎、丁香、蓝莓中的一种或几种为原料，经水煮提取、浓缩，添加玛咖粉、玉米淀粉、麦芽糊精、叶黄素酯、 β -胡萝卜素、低聚木糖、柠檬酸、硬脂酸镁中的几种，经配料、混合制粒、压片成型、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 SB/T10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》等国家标准的有关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。

本标准中铅的指标值（ $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ）严于食品安全国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

济源市恒欣生物科技有限公司