



410618S-2018



新乡市国御堂生物技术有限公司企业标准

Q/XGS 0007S-2018

乳酸菌压片糖果

2018-02-22 发布

2018-02-22 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

乳酸菌压片糖果

1 范围

本标准规定了乳酸菌压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，辅以植脂末（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）、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蜂蜜柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、奶味香精）、L-苹果酸、柠檬酸、硬脂酸镁中的多种，经配料、混合、制粒、加入乳酸菌（瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、嗜热链球菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌中的多种）、压片、包装而成的乳酸菌压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用葡萄糖应符合 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 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.4 瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、嗜热链球菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌应符合卫办监督发〔2010〕65号（可用于食品的菌种名单）和 QB/T 4575 的规定。

2.1.5 草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蜂蜜柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、奶味香精）、应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 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

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
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	
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)	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	不得检出				GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 进行。

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 《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。

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、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，辅以植脂末（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）、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蜂蜜柚子味香精、水蜜桃味香精、麦香味香精、奶味香精）、L-苹果酸、柠檬酸、硬脂酸镁中的多种，经配料、混合、制粒、加入乳酸菌（瑞士乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、嗜热链球菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳杆菌中的多种）、压片、包装而成的乳酸菌压片糖果。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》，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。

本标准规定了乳酸菌压片糖果的分类、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

QB