



410549S-2018



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0007S-2018

压片糖果

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

郑州子森生物科技有限公司 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。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

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、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，添加果蔬粉（草莓粉、金桔粉、蓝莓粉、葡萄粉、蔓越莓粉、芹菜粉、番茄粉）、生产用水、酵母进行发酵浓缩过滤后的浓缩汁，加入库拉索芦荟凝胶、魔芋粉、黄精、黄秋葵、蛹虫草、玛咖、人参（人工种植五年以下）、枸杞、山药、芡实、桑椹、肉桂、覆盆子、决明子、冬瓜、低聚果糖、麦芽糊精、硬脂酸镁其中的几种经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 黄精、枸杞、山药、芡实、肉桂、覆盆子、桑椹、决明子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 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 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。
- 2.1.6 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告[2008]12号的规定。
- 2.1.7 蛹虫草应符合卫计委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.8 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.9 玛咖应符合 DBS53/001 的规定。
- 2.1.10 黄秋葵应符合清洁、无污染、无变质腐烂和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 酵母应符合 GB/T 20886 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，用鼻嗅其香味，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	≤ 0.5	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	
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
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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，添加果蔬粉（草莓粉、金桔粉、蓝莓粉、葡萄粉、蔓越莓粉、芹菜粉、番茄粉）、生产用水、酵母进行发酵浓缩过滤后的浓缩汁，加入库拉索芦荟凝胶、魔芋粉、黄精、黄秋葵、蛹虫草、玛咖、人参（人工种植五年以下）、枸杞、山药、芡实、桑椹、肉桂、覆盆子、决明子、冬瓜、低聚果糖、麦芽糊精、硬脂酸镁其中的几种经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。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》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。

郑州子森生物科技有限公司

Q B