



410830S-2018



安阳市源首生物科技有限公司企业标准

Q/AYSK 0017S-2018

压片糖果

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

安阳市源首生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市源首生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘青、陈建军、王竞超。

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。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加麦芽糊精、酪蛋白酸钠、植脂末【氢化植物油、乳化剂（硬脂酰乳酸钠）、葡萄糖浆、酪氨酸钠】、木糖醇、乳糖、乳酸菌（嗜酸乳杆菌、双歧杆菌菌粉）、食用玉米淀粉、柠檬酸、食用香精（桔子香精、草莓香精、哈密瓜香精、柚子香精）中的一种、硬脂酸镁为原料，经配料、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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 及 GB15203 的规定。

2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.8 酪蛋白酸钠应符合 GB1886.212 的规定。

2.1.9 乳酸菌应符合卫办监督发【2010】65 号和 QB/T 4575 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 食用桔子香精、食用草莓香精、食用哈密瓜香精、食用柚子香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 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。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	片状、球状、半球状	从样品中取出压片糖果，倒入一洁净烧

色 泽	淡黄色	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。
气、滋味	味甜,具有本品应有的气味,味甘甜、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
干燥失重 g/100g	≤ 5.0	SB/T 13047 中附录 A 方法
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*本标准严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 中的平板计数法
乳酸菌 (CFU/ g) ≥	1.0×10 ⁶				GB 4789.35
霉菌 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
酵母 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760; 食品真菌毒素限量应符合 GB 2761; 污染物限量应符合 GB 2762;

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

压片糖果以白砂糖为主要原料，添加麦芽糊精、酪蛋白酸钠、植脂末【氢化植物油、乳化剂（硬脂酰乳酸钠）、葡萄糖浆、酪氨酸钠】、木糖醇、乳糖、乳酸菌（嗜酸乳杆菌、双歧杆菌菌粉）、食用玉米淀粉、柠檬酸、食用香精（桔子香精、草莓香精、哈密瓜香精、柚子香精）中的一种、硬脂酸镁为原料，经配料、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 GB 9678.1 《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提供依据。

本标准规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准中理化检验中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市源首生物科技有限公司