



411144S-2018



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0015S-2018

蓝莓叶黄素酯压片糖果

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

洛阳新春都生物制药有限公司 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。

附录 A 为本标准内容。

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司提出并起草。

本标准适用于洛阳新春都生物制药有限公司、洛阳新春都生物制药有限公司自贸区分公司。

本标准主要起草人：柴战欣、王凯

H N

Q B

蓝莓叶黄素酯压片糖果

1 范围

本标准规定了蓝莓叶黄素酯压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加蓝莓粉、变性玉米淀粉、白砂糖、柠檬酸、叶黄素酯、蓝莓香精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的蓝莓叶黄素酯压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求：

- 2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.2 蓝莓粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.3 变性玉米淀粉应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 叶黄素酯应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.7 蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

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	取样品 10 片，置入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	粉色至紫色	
气味和滋味	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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, %	≤ 5.0	SB/T 10347中附录 A 的方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅的指标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 的要求。

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
沙门氏菌/（/25g）	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌					GB 4789.10
^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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。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、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

A.1 蓝莓粉

A1.1 定义：以蓝莓为原料，经湿法粉碎、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、粉碎、过筛、混合、包装等工艺加工制成的蓝莓粉（固体饮料）

A1.2 质量要求：应符合表 A.1 和 A.2 的要求。参考供应商资料，备案号：Q/610000-8435S-2018

表 A.1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

表 A.2 微生物限量

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	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	900	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g）	50				GB 4789.15
样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行					

编制说明

蓝莓叶黄素酯压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加蓝莓粉、变性玉米淀粉、白砂糖、柠檬酸、叶黄素酯、蓝莓香精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成。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 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 的规定。

洛阳新春都生物制药有限公司