



411219S-2018



郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司企业标准

Q/ZASJ 0004S-2018

纳豆蛋白肽压片糖果

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司提出并起草。

本标准起草人：张品、麻艳莉。

H N

Q B

纳豆蛋白肽压片糖果

1 范围

本标准规定了纳豆蛋白肽压片糖果要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以 D-甘露糖醇为主要原料，添加适量纳豆、大豆肽粉、脱脂奶粉、香蕉粉、乳糖、微晶纤维素、硬脂酸镁、嗜酸乳杆菌，经粉碎、配料、混合、制粒、烘干、整粒、总混、压片成型、包装而制成的纳豆蛋白肽压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.2 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.3 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

2.1.4 香蕉粉应清洁卫生、无污染、无虫害并符合 GB 2762 的规定。

2.1.5 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

2.1.6 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.8 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.9 嗜酸乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知卫办监督发【2010】65 号的规定。

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	检测方法
形 态	片状	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、检查形态、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有该产品类型固有色泽	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	味甜，具有本品特有滋味，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 9.0	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: , *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				检测方法
	n	c	m	M	
乳酸菌 (CFU/g)	≥1×10 ⁶ (生产时), 有活菌检出 (销售时)。				GB 4789.35
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以 D-甘露糖醇为主要原料，添加适量纳豆、大豆肽粉、脱脂奶粉、香蕉粉、乳糖、微晶纤维素、硬脂酸镁、嗜酸乳杆菌，经粉碎、配料、混合、制粒、烘干、整粒、总混、压片成型、包装而制成的纳豆蛋白肽压片糖果。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》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。

本标准规定了纳豆蛋白肽压片糖果的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司