



411900S-2018



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0069S-2018

压片糖果

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

河南邦瑞特实业有限公司 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》编写。

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的要求、分类、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、乳糖、白砂糖、D-甘露糖醇、食用葡萄糖中的几种为主要原料，以山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣、茼蒿、葛苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、榧子、鸡内金粉、纳豆粉、菊粉、燕麦粉、蜂蜜、复配果蔬酵素粉（由树莓、西番莲、火龙果、番石榴、荔枝、杏、香蕉、枇杷、柚子、苹果、桑葚、金橘、芒果、椰子、柠檬、猕猴桃、杨桃、杨梅、木瓜、龙眼、梨、西瓜、哈密瓜、橙子、番茄、菠萝天然发酵而成）、库拉索芦荟凝胶粉、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）、麦芽糊精、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、L-苹果酸、柠檬酸、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌）、牛初乳粉、全脂奶粉、硬脂酸镁、苹果醋、苹果粉、大豆膳食纤维粉中的几种为辅料，其中山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣、茼蒿、葛苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、莱菔子、榧子经水煮提取，苹果醋经浓缩、干燥、粉碎后，再经混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的压片糖果。

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 乳糖应符合GB 25595的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 D-甘露糖醇应符合GB 1886.177的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合GB 15203和GB/T 20880的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.7 山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、菊苣、决明子、余甘子、榧子、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.8 茼蒿、莴苣应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.9 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.10 纳豆粉应符合卫生部《关于纳豆作为普通食品管理的批复》(卫法监发[2002]308 号)和 SB/T 10528 的规定。

2.1.11 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.12 燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 复配果蔬酵素粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.15 库拉索芦荟凝胶粉应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.17 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。

2.1.18 乳粉及全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.21 鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧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。

2.1.22 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。

2.1.23 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。

2.1.24 苹果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 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、完整光洁	取试样2袋置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察性状、色泽和杂质;闻其气味,用温开水漱口后,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	味甜,同时具有本品特有的滋味及气味,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
干燥失重, 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、苹果制品的产品)	GB 5009.185
免疫球蛋白(IgG), %	≥ 1.5	NY/T 2070

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的要求。

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) (添加乳酸菌的产品不检此项)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌(/25g)	不得检出				GB 4789.4
乳酸菌(仅限添加了乳酸菌的产品)(CFU/g)	出厂时	≥1×10 ⁶			GB 4789.35
	销售时	有活菌检出			
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	不得检出				GB 4789.10

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 17403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；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；农药残留限量应符合GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数（添加乳酸菌的产品不检此项）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

压片糖果是以木糖醇、乳糖、白砂糖、D-甘露糖醇、食用葡萄糖中的几种为主要原料，以山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣、茼蒿、莴苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、榧子、鸡内金粉、纳豆粉、菊粉、燕麦粉、蜂蜜、复配果蔬酵素粉（由树莓、西番莲、火龙果、番石榴、荔枝、杏、香蕉、枇杷、柚子、苹果、桑葚、金橘、芒果、椰子、柠檬、猕猴桃、杨桃、杨梅、木瓜、龙眼、梨、西瓜、哈密瓜、橙子、番茄、菠萝天然发酵而成）、库拉索芦荟凝胶粉、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）、麦芽糊精、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、L-苹果酸、柠檬酸、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、短双歧杆菌）、牛初乳粉、全脂奶粉、硬脂酸镁、苹果醋、苹果粉、大豆膳食纤维粉中的几种为辅料，其中山楂、麦芽、莱菔子、沙棘、菊苣、茼蒿、莴苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、莱菔子、榧子经水煮提取，苹果醋经浓缩、干燥、粉碎后，再经混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的。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 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求制定本企业标准，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GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量的要求。

河南邦瑞特实业有限公司