



417061S-2020



商丘市鑫马生物科技有限公司企业标准

Q/SXS 0015S-2020

压片糖果

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

商丘市鑫马生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司提出。

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：关强、刘瑞玲、李德振、李楠、刘大双。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳糖、白砂糖、D-甘露糖醇、食用葡萄糖、山梨糖醇、麦芽糖醇中的几种为主要原料，以低聚木糖、山楂、麦芽、莱菔子、桃仁、沙棘、菊苣、茼蒿、莴苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁（粉）、郁李仁（粉）、决明子（粉）、薄荷（粉）、荷叶（粉）、余甘子、榧子、鸡内金、纳豆、菊粉、燕麦粉、蜂蜜、植物综合酵素粉【哈密瓜、茄子、青花菜、青瓜、油柑、冬瓜、马铃薯、诺丽果浆、黄秋葵、西芹、蔓越莓、番茄、玉米、大白菜、蓝莓、火龙果、木瓜、柠檬、凤梨、莲雾、苹果、樱桃、香蕉、草莓、香橙、奇异果、梨、李子、葡萄、寡糖（水苏糖）、赤砂糖、木瓜蛋白酶经混合后自然发酵，加入香菇、金针菇、黑木耳、白木耳、菊苣，经磨碎、灭酶、干燥制成】、芦荟（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）、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、乳酸菌（植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、干酪乳杆菌、短双歧杆菌中的一种或几种）、牛初乳粉、全脂奶粉、苹果醋、苹果粉、大豆膳食纤维粉、鹿鞭、人参（人工种植5年及5年以下）、阿胶、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、松茸、牡蛎、胶原蛋白肽、海参肽、玛咖粉、枸杞子、黄精、木瓜、葛根、青稞粉、玉米淀粉、麦芽糊精中的一种或几种，添加或不添加木糖醇、L-苹果酸、柠檬酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、制粒、烘干、整粒、压片、内包、包装而成的压片糖果。

产品根据原料的不同可分为：芦荟凝胶压片糖果、果蔬酵素益生菌压片糖果、莱菔子桃仁压片糖果、黄精鹿鞭压片糖果、芦荟果蔬压片糖果、复合益生菌压片糖果、人参阿胶压片糖果、牡蛎蛋白肽压片糖果、玛咖植物压片糖果、玫瑰花黄精压片糖果、沙棘葛根决明子压片糖果、人参松茸压片糖果、山楂鸡内金压片糖果、人参牡蛎压片糖果、牛初乳海参肽压片糖果、人参蛹虫草压片糖果。

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、火麻仁、郁李仁、菊苣、决明子、余甘子、榧子、鸡内金、牡蛎、枸杞子、黄精、木瓜、葛根、桃仁、薄荷、荷叶、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020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 纳豆应符合 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 植物综合酵素粉【哈密瓜、茄子、青花菜、青瓜、油柑、冬瓜、马铃薯、诺丽果浆、黄秋葵、西芹、蔓越莓、番茄、玉米、大白菜、蓝莓、火龙果、木瓜、柠檬、凤梨、莲雾、苹果、樱桃、香蕉、草莓、香橙、奇异果、梨、李子、葡萄、寡糖（水苏糖）、赤砂糖、木瓜蛋白酶混合发酵，加入香菇、金针菇、黑木耳、白木耳、菊苣，经磨碎、干燥制成】应符合 GB 29602 的规定。
- 2.1.15 芦荟(库拉索芦荟凝胶)粉应符合 GB/T 29602 的规定,所用库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 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 植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、干酪乳杆菌、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和GB 19644的规定。
- 2.1.23 苹果醋应符合GB/T 30884和GB 2719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。
- 2.1.26 盐藻应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）的规定。
- 2.1.27 鹿鞭应符合卫生部批复卫监督函2012年8号的规定。
- 2.1.28 玛咖粉应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（卫计委 2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.29 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.30 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。

- 2.1.31 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.32 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.33 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.34 青稞粉应干净无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.35 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫生部2012年第17号的规定。
- 2.1.36 蛹虫草应符合卫生计生委2014年第10号公告和GB 7096的规定。
- 2.1.37 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告2010年第3号的规定。
- 2.1.38 松茸应符合GB/T 23188和GB 7096的规定。
- 2.1.39 海参肽应符合附录A的规定。
- 2.1.40 火麻仁粉、郁李仁粉、决明子粉、薄荷粉、荷叶粉均为水提取物，符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.41 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232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	从样品中取50g，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，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
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第二法
灰分, g/100g	≤ 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
^a 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^b 免疫球蛋白（IgG），%	≥ 1.5	NY/T 2070
^c 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^d 肽含量（以干基计），g/kg	≥ 20.0	GB/T 22492

注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a项仅限添加山楂、苹果及其制品的产品。

b项仅限添加牛初乳的产品。

c项仅限添加牡蛎的产品。

d项仅限添加胶原蛋白肽、海参肽的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
^b 乳酸菌, CFU/g	出厂时 ≥	1 × 10 ⁶			GB 4789.35
	销售时	有活菌检出			
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 项仅限添加乳酸菌的产品					

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和GB 17403的规定。

2.7 其他要求

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; 农药残留限量应符合GB 2763的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定; 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

海参肽的质量要求

海参肽粉是以海参为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥、制粉等工艺制成的海参肽粉。其质量要求应符合下表的要求。

表 A 海参肽质量要求

项 目	指 标	检验方法
感官	淡黄色或黄色的粉末、无结块，具有相应有的色泽、滋味、气味。无异味、无正常视力可见的异物。	取 10g 被测样品，倒入无色透明的容器中，在自然光条件下，用肉眼观察其性状、色泽，有无杂质，然后用温开水漱口，品尝其滋味，用鼻嗅其气味
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
蛋白质含量 (以干基计), g/100g	≥ 80.0	GB 5009.5
肽 (以干基计), g/100g	≥ 60.0	GB/T 22492 附录 B
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
菌落总数, CFU/g	n=5, c=2, m=10 ³ , M=3×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=100	GB 4789.3 平板计数法
副溶血性弧菌, MPN/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.7
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15

编制说明

本标准适用于以乳糖、白砂糖、D-甘露糖醇、食用葡萄糖、山梨糖醇、麦芽糖醇中的几种为主要原料，以低聚木糖、山楂、麦芽、莱菔子、桃仁、沙棘、菊苣、茼蒿、莴苣、牛蒡根、盐藻、火麻仁（粉）、郁李仁（粉）、决明子（粉）、薄荷（粉）、荷叶（粉）、余甘子、榧子、鸡内金、纳豆、菊粉、燕麦粉、蜂蜜、植物综合酵素粉【哈密瓜、茄子、青花菜、青瓜、油柑、冬瓜、马铃薯、诺丽果浆、黄秋葵、西芹、蔓越莓、番茄、玉米、大白菜、蓝莓、火龙果、木瓜、柠檬、凤梨、莲雾、苹果、樱桃、香蕉、草莓、香橙、奇异果、梨、李子、葡萄、寡糖（水苏糖）、赤砂糖、木瓜蛋白酶经混合后自然发酵，加入香菇、金针菇、黑木耳、白木耳、菊苣，经磨碎、灭酶、干燥制成】、芦荟（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）、草莓果粉、哈密瓜果粉、柚子果粉、水蜜桃果粉、乳粉、乳酸菌（植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、干酪乳杆菌、短双歧杆菌中的一种或几种）、牛初乳粉、全脂奶粉、苹果醋、苹果粉、大豆膳食纤维粉、鹿鞭、人参（人工种植5年及5年以下）、阿胶、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、松茸、牡蛎、胶原蛋白肽、海参肽、玛咖粉、枸杞子、黄精、木瓜、葛根、青稞粉、玉米淀粉、麦芽糊精中的一种或几种，添加或不添加木糖醇、L-苹果酸、柠檬酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合、制粒、烘干、整粒、压片、内包、包装而成的压片糖果。

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 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。