



417069S-2020



河南维他利特生物科技有限公司企业标准

Q/HNWT 0001S-2020

---

# 桃仁瑞士乳杆菌压片糖果

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

---

河南维他利特生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准格式按 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》进行编写。

本标准由河南维他利特生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：纪东华。

H N

Q B

# 桃仁瑞士乳杆菌压片糖果

## 1 范围

本标准规定了桃仁瑞士乳杆菌压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加桃仁、瑞士乳杆菌、甘草、菊花（怀菊）、决明子、橘皮、麦芽糊精、雪莲培养物、地龙蛋白、松花粉，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的桃仁瑞士乳杆菌压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 菊花（怀菊）、决明子、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 瑞士乳杆菌应符合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)和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.6 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 雪莲培养物应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告(2010 年 第 9 号)》的规定。
- 2.1.9 地龙蛋白应符合卫生部《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。
- 2.1.10 松花粉应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(2004 年 第 17 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	检验方法
色泽	褐色	取50g样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察其色泽、性状;嗅其气味,用温开水漱口后,品尝滋味,并检查有无外来杂质
滋味、气味	味甜,具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
性状	呈片状	
杂质	无正常视力可见杂质	

### 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	SB/T 10347
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
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
乳酸菌/(CFU/g) ≥	10 <sup>6</sup>				GB 4789. 35
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为微生物限量可接受水平的限量值; M为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

## 2.7 其它要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加桃仁、瑞士乳杆菌、甘草、菊花（怀菊）、决明子、橘皮、麦芽糊精、雪莲培养物、地龙蛋白、松花粉，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的桃仁瑞士乳杆菌压片糖果。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》制订本标准，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。

河南维他利特生物科技有限公司

H N  
Q B