



412339S-2021



博凯药业有限公司企业标准

Q/BKYY 0011S-2021

茶叶茶氨酸压片糖果

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

博凯药业有限公司 发布

前 言

本标准由博凯药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李跃克、刘春霞、李盼盼。

H N
Q B

茶叶茶氨酸压片糖果

1 范围

本标准规定了茶叶茶氨酸压片糖果的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加茶叶茶氨酸、蜂蜜粉（蜂蜜原浆、纯净水，经除杂、过滤、浓缩、喷雾干燥、灭菌）、酸枣仁、葡萄糖、硬脂酸镁、巧克力粉末香精，经混合、制粒、干燥、压片、检验、包装加工而成的茶叶茶氨酸压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 茶叶茶氨酸应符合国家卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.3 蜂蜜粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.4 酸枣仁应符合 DB13/T 1738 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.6 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.7 巧克力粉末香精应符合GB 30616的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	片状	从混合均匀的样品中取出 20 片置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	米黄色带有散在斑点	
滋味、气味	味甜，具有本产品特有气滋味，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 的要求。

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*本标准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 ^a 及限量				检测方法
	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中的平板计数法
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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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。

3 检验

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

编制说明

茶叶茶氨酸压片糖果是以白砂糖为主要原料，添加茶叶茶氨酸、蜂蜜粉（蜂蜜原浆、纯净水，经除杂、过滤、浓缩、喷雾干燥、灭菌）、酸枣仁、葡萄糖、硬脂酸镁、巧克力粉末香精，经混合、制粒、干燥、压片、检验、包装加工而成的茶叶茶氨酸压片糖果。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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

博凯药业有限公司