



410317S-2021



厚济堂制药有限公司企业标准

Q/HJT 0005S-2021

纳豆蛋白肽压片糖果

2021-02-10 发布

2021-02-10 实施

厚济堂制药有限公司 发布

前 言

本标准由厚济堂制药有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋雷霆。

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的要求、检验方法、检验规则等。

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、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和GB 2763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 食品加工用乳酸菌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	检验方法
性 状	片状	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、检查性状、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 6.0	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
肽含量，%	≥	2.0	GB/T 22492 附录 B
注：*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				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌，CFU/g					GB 4789.35
					≥1×10 ⁶ （生产时） 有活菌检出（销售时）
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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
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 生产加工过程中卫生要求

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；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。

3 检验

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

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、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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》和 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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

厚济堂制药有限公司