



410420S-2021



郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司企业标准

Q/ZYDX 0004S-2021

压片糖果

2021-02-21 发布

2021-02-21 实施

郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司 发布

前 言

本标准由郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司提出负责起草。

本标准主要起草人：刘爽、董珂、黄东生、李向阳、李宏伟。

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。

本标准适用于以赤砂糖、冰糖、木糖醇、红糖中的一种或几种为主要原料，添加羊肚菌粉、黑枸杞（粉碎）、茶粉、咖啡、麦芽糊精中的一种或几种，添加或不添加磷脂、红曲红、红曲米、 β -胡萝卜素、硬脂酸镁、柠檬酸、香兰素、赤藓糖醇、d-核糖、天然薄荷脑、硅酸镁（加工助剂）、维生素C（L-抗坏血酸钙）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

根据原辅料添加不同可分为：羊肚菌压片糖果、黑枸杞压片糖果、赤砂糖压片糖果、红糖压片糖果、维生素C压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.2 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.4 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.5 羊肚菌粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.6 黑枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.7 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.10 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.11 维生素C（L-抗坏血酸钙）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.12 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.13 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.15 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.17 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.18 咖啡应符合NY/T 605的规定。
- 2.1.19 d-核糖应符合GB 1886.141的规定。
- 2.1.20 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.21 硅酸镁应符合GB 1886.62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	从混合均匀的样品中取出适量，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味，微甜，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
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
β-胡萝卜素 ^d /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.83
维生素C ^a /（mg/kg）	1000~6000	GB 5413.18

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加该营养强化剂的产品。

d仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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）	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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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，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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以赤砂糖、冰糖、木糖醇、红糖中的一种或几种为主要原料，添加羊肚菌粉、黑枸杞（粉碎）、茶粉、咖啡、麦芽糊精中的一种或几种，添加或不添加磷脂、红曲红、红曲米、 β -胡萝卜素、硬脂酸镁、柠檬酸、香兰素、赤藓糖醇、d-核糖、天然薄荷脑、硅酸镁（加工助剂）、维生素C（L-抗坏血酸钙）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。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》要求制订了本企业标准，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。

郑州艺东科贸有限公司新乡县分公司