



410773S-2021



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0100S-2021

压片糖果

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊洋、冯秀兰。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HJSS 0100S-2018。

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。

本标准适用于以白砂糖、山梨糖醇中的一种为主要原料，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、肉桂提取物、银杏（白果）提取物、荷叶提取物、桑叶提取物、葛根提取物、山楂提取物、决明子提取物、金银花提取物、菊花提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、木瓜提取物、枸杞子提取物、百合提取物、橘皮提取物、薏苡仁提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、山药提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、槐米提取物、乌梅提取物、龙眼肉（桂圆）提取物、红枣提取物、罗汉果提取物、黄精提取物、桑葚提取物、生姜提取物、薄荷提取物、蓝莓提取物、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、蛹虫草、辣木叶、砂仁、郁李仁、盐藻、钝顶螺旋藻、雨生红球藻、玫瑰茄、玛咖粉、香菇粉、猴头菇粉、松花粉、油菜花粉、蓝莓粉、草莓粉、西瓜粉、哈密瓜粉、苦瓜粉、洋葱粉、番茄粉、大蒜粉、燕麦粉、大麦苗、荞麦粉、黑豆粉、木瓜粉、山楂粉、植物甾醇、黑木耳粉、银耳粉、纳豆冻干粉、奇亚籽、苹果醋粉、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、绿茶粉、黑茶粉、茶叶茶氨酸魔芋粉、针叶樱桃果粉、玉米淀粉、低聚果糖、聚葡萄糖、麦芽糊精中的一种或多种，加入或不加入维生素 C（L-抗坏血酸）、L-苹果酸、柠檬酸、食用香料（葡萄籽提取物）、包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇）中的一种或多种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒、烘干、压片、包衣、包装而成的压片糖果。

根据原辅料不同可分为不同产品：以原料+压片糖果命名（如肉桂压片糖果、人参压片糖果、枸杞压片糖果、盐藻压片糖果等）；或以原料+复合+压片糖果命名（如雨生红球藻复合压片糖果、蓝莓复合压片糖果、玛咖复合压片糖果等）；或以维生素 C+强化+原料或不加+复合或不加+压片糖果命名（如维生素强化果蔬压片糖果、维生素 C 强化草莓复合压片糖果等）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.4 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、肉桂提取物、银杏（白果）提取物、荷叶提取物、

桑叶提取物、葛根提取物、山楂提取物、决明子提取物、金银花提取物、菊花提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、木瓜提取物、枸杞子提取物、百合提取物、橘皮提取物、薏苡仁提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、山药提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、槐米提取物、乌梅提取物、龙眼肉（桂圆）提取物、红枣提取物、罗汉果提取物、黄精提取物、桑葚提取物、生姜提取物、薄荷提取物、蓝莓提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中原料用人参（人工种植 5 年以下）还应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.6 蛹虫草、奇亚籽应符合原卫生部公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.7 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.8 砂仁、郁李仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 盐藻应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。

2.1.10 钝顶螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.11 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.12 玫瑰茄应符合原卫生部公告（2004 年第 17 号）的规定。

2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.14 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 油菜花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.16 蓝莓粉、草莓粉、西瓜粉、哈密瓜粉、木瓜粉、山楂粉、针叶樱桃果粉、苦瓜粉、洋葱粉、番茄粉、大蒜粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.17 燕麦粉、荞麦粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 大麦苗应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.19 植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.20 纳豆冻干粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.21 苹果醋粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.22 抗性糊精应符合卫生部原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.23 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.24 绿茶粉、黑茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.25 茶叶茶氨酸应符合原卫生部公告（2014 年第 15 号）的规定。

2.1.26 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.28 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.30 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.33L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 食用香料（葡萄籽提取物）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.38 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.39 聚乙二醇应符合 GB 1886.302 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、圆形或椭圆形	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 9.0	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
维生素 C（L-抗坏血酸），mg/kg （适用于使用维生素 C 的产品）	1000~6000	GB 5009.86
展青霉素，μg/kg （仅适用于使用山楂或其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185

*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
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
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应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

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, 食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以白砂糖、山梨糖醇中的一种为主要原料，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、肉桂提取物、银杏（白果）提取物、荷叶提取物、桑叶提取物、葛根提取物、山楂提取物、决明子提取物、金银花提取物、菊花提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、木瓜提取物、枸杞子提取物、百合提取物、橘皮提取物、薏苡仁提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、山药提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、槐米提取物、乌梅提取物、龙眼肉（桂圆）提取物、红枣提取物、罗汉果提取物、黄精提取物、桑葚提取物、生姜提取物、薄荷提取物、蓝莓提取物、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、蛹虫草、辣木叶、砂仁、郁李仁、盐藻、钝顶螺旋藻、雨生红球藻、玫瑰茄、玛咖粉、香菇粉、猴头菇粉、松花粉、油菜花粉、蓝莓粉、草莓粉、西瓜粉、哈密瓜粉、苦瓜粉、洋葱粉、番茄粉、大蒜粉、燕麦粉、大麦苗、荞麦粉、黑豆粉、木瓜粉、山楂粉、植物甾醇、黑木耳粉、银耳粉、纳豆冻干粉、奇亚籽、苹果醋粉、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、绿茶粉、黑茶粉、茶叶茶氨酸魔芋粉、针叶樱桃果粉、玉米淀粉、低聚果糖、聚葡萄糖、麦芽糊精中的一种或多种，加入或不加入维生素 C（L-抗坏血酸）、L-苹果酸、柠檬酸、食用香料（葡萄籽提取物）、包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇）中的一种或多种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒、烘干、压片、包衣、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾康生物食品科技有限公司