



410803S-2021



瑞之恩生物科技（河南）有限公司企业标准

Q/RZE 0002S-2021

压片糖果

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

瑞之恩生物科技（河南）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由瑞之恩生物科技（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘厚民。

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。

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，辅以牛血红蛋白多肽粉、牛骨胶原低聚肽粉、海参低聚肽粉、菊粉、破壁松花粉、黄精水提物、鹿鞭粉（养殖梅花鹿副产品）、人参粉（人工种植五年以下）、葛根粉、鱼腥草水提物、薄荷水提物、覆盆子粉、玛咖粉、山药粉、肉桂水提物、桑葚粉、益智仁水提物、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、玉米淀粉、微晶纤维素、硬脂酸镁中的几种，经调配混合、造粒、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

根据产品配料不同分为不同种类：牛血肽复合压片糖果、破壁松花粉压片糖果、黄精海参鹿鞭压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 牛血红蛋白多肽粉、牛骨胶原低聚肽粉、海参低聚肽粉应符合附录 A（Q/DLL 0001S）的规定。

2.1.7 菊粉应符合原国家卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.8 破壁松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。

2.1.9 黄精水提物、鱼腥草水提物、薄荷水提物、益智仁水提物、肉桂水提物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 鹿鞭粉（养殖梅花鹿副产品）应符合卫监督函[2012]8 号和 GB 2707 的规定。

2.1.11 人参粉（人工种植五年以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告和 DBS22/024 的规定。

2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.13 覆盆子粉、桑葚粉、山药粉应清洁、干燥、无污染，符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.18 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.19 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（干燥失重），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
肽含量 ^a （以干基计），%	≥ 0.5	GB/T 22492
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		
注2：a指标仅适于使用牛血红蛋白多肽粉、牛骨胶原低聚肽粉的产品。		

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

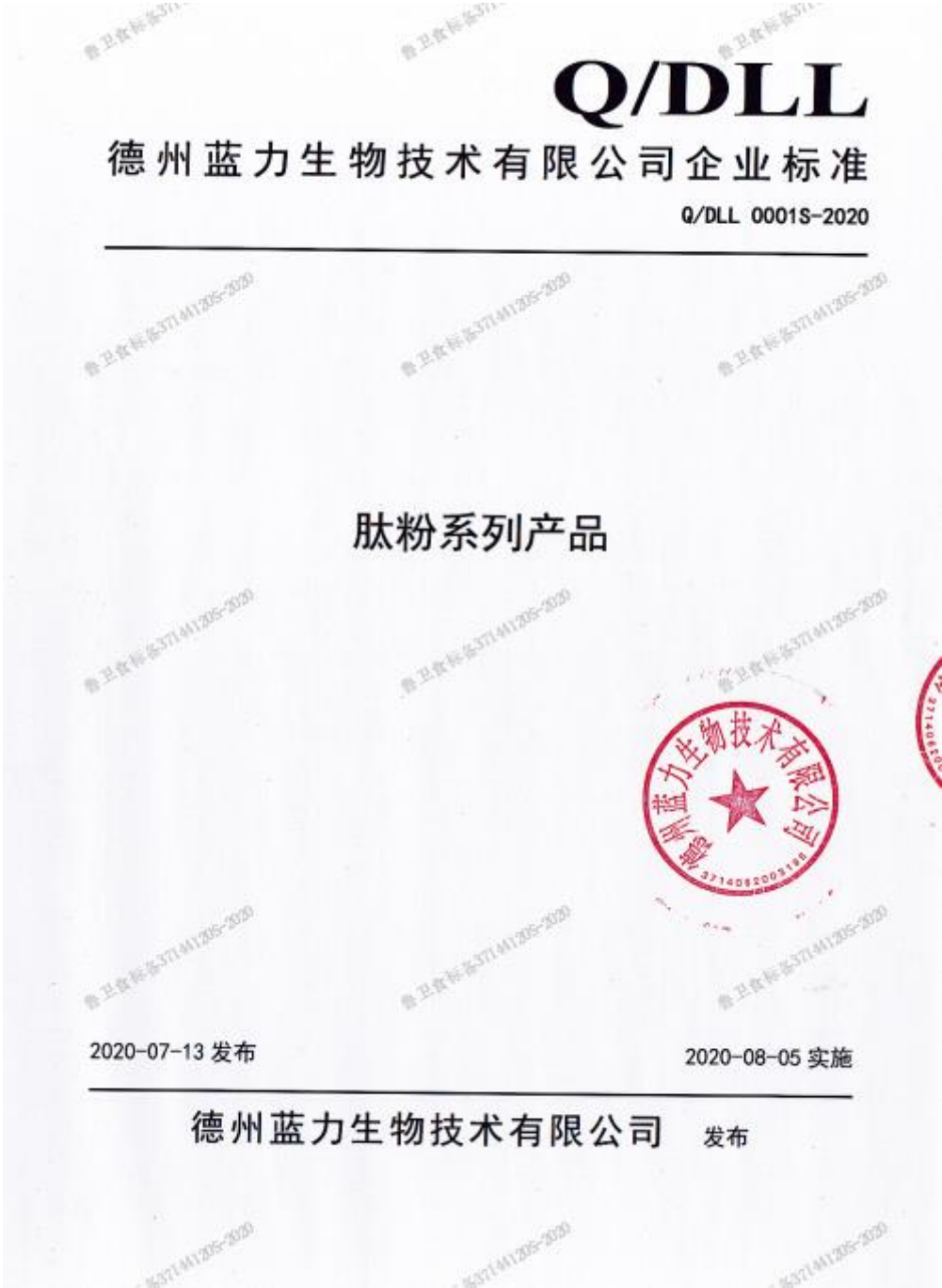
食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N
Q B

附录 A



肽粉系列产品

1 范围

本标准规定了肽粉系列产品的产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲟鱼肉/鲟鱼皮/鲟鱼骨（人工养殖）、海参、牡蛎、鳗鱼、泥鳅、大鲵（人工养殖）、鱼皮/鱼鳞/鱼骨、牛皮/牛骨/牛骨髓、牦牛骨明胶、鳕鱼/金枪鱼、鸡骨、鸭骨、蛋清、地龙蛋白、枸杞、葛根、红枣、阿胶、人参（人工种植）、大米粕、玉米粕、小麦粕、豌豆粕、燕窝、核桃粉、花生、银耳、燕麦麸皮、大豆分离蛋白、羊胎盘粉或以牛、羊、猪、鸡、鸭、养殖的梅花鹿的血液、猪血粉、血豆腐中的一种或多种为原料，添加酶制剂，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的肽粉系列产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌测定

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类

GB/T 18672 枸杞

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 23071 大豆分离蛋白

GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30637 食用葛根粉

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

GH/T 1092 燕窝质量等级

GB/T 34671 银耳干制技术规范

新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2012年第17号）人参（人工种植）

新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告 2009 年第 18 号）

《中华人民共和国药典》

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 产品按原料不同，分为胶原蛋白肽粉系列产品、植物蛋白肽粉系列产品和其他肽粉系列产品：

3.1.1 胶原蛋白肽粉系列产品：鱼骨胶原蛋白肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、水解鱼胶原蛋白粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、深海鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、牛胶原蛋白肽粉、牛骨胶原低聚肽粉、牦牛骨胶原蛋白肽粉

3.1.2 植物蛋白肽粉系列产品：枸杞低聚肽粉、葛根低聚肽粉、红枣低聚肽粉、人参低聚肽粉、大米低聚肽粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、豌豆低聚肽粉、核桃低聚肽粉、花生低聚肽粉、燕麦低聚肽粉、大豆低聚肽粉。

3.1.3 其他肽粉系列产品：弹性蛋白肽粉、卵清蛋白肽粉、地龙蛋白肽粉、燕窝肽粉、银耳肽粉、禽畜血红蛋白多肽粉、鳕鱼肽粉、泥鳅肽粉、大鲵肽粉、羊胎盘肽粉、阿胶肽粉、海参肽低聚肽粉、牡蛎低聚肽粉、鳗鱼低聚肽粉

3.2 详细产品：

3.2.1 鳕鱼肽粉：以鳕鱼肉（或鳕鱼皮、鳕鱼骨）（人工养殖）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳕鱼肽粉。

3.2.2 海参低聚肽粉：以海参或海参粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料海参低聚肽粉。

3.2.3 牡蛎低聚肽粉：以牡蛎为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牡蛎低聚肽粉。

3.2.4 鳗鱼低聚肽粉：以鳗鱼为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳗鱼低聚肽粉。

3.2.5 泥鳅肽粉：以泥鳅为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料泥鳅肽粉。

3.2.6 大鲵肽粉：以大鲵（人工养殖）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料大鲵肽粉。

3.2.7 鱼骨胶原蛋白肽粉：以鱼骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鱼骨胶原蛋白肽粉。

3.2.8 鱼胶原蛋白肽粉：以鱼皮、鱼鳞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加

- 3.2.9水解鱼胶原蛋白肽粉：以鱼皮、鱼鳞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料水解鱼胶原蛋白肽粉。
- 3.2.10深海鱼胶原蛋白肽粉/鳕鱼胶原蛋白肽粉：以鳕鱼皮、鱼鳞、鱼骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料鳕鱼胶原蛋白肽粉。
- 3.2.11牦牛胶原蛋白肽粉：以牦牛骨明胶为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牦牛骨胶原蛋白肽粉。
- 3.2.12牛骨胶原低聚肽粉：以牛骨、牛骨髓为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料牛骨胶原低聚肽粉。
- 3.2.13骨胶原蛋白肽粉：以牛骨、牛骨髓、鸡骨、鸭骨为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料骨胶原蛋白肽粉。
- 3.2.14牛胶原蛋白肽粉：以牛皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料骨胶原蛋白肽粉。
- 3.2.15阿胶肽粉：以阿胶粉/块为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料阿胶肽粉。
- 3.2.16枸杞低聚肽粉：以枸杞为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料枸杞低聚肽粉。
- 3.2.17葛根低聚肽粉：以葛根为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料葛根低聚肽粉。
- 3.2.18红枣低聚肽粉：以红枣为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料红枣低聚肽粉。
- 3.2.19人参低聚肽粉：以人参（人工种植）为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料人参肽粉。
- 3.2.20大米低聚肽粉：以大米粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料大米低聚肽粉。
- 3.2.21玉米低聚肽粉：以玉米粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料玉米低聚肽粉。
- 3.2.22小麦低聚肽粉：以小麦粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料小麦低聚肽粉。
- 3.2.23豌豆低聚肽粉：以豌豆粕为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料豌豆低聚肽粉。
- 3.2.24核桃低聚肽粉：以核桃粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料核桃低聚肽粉。
- 3.2.25花生低聚肽粉：以花生为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料花生低聚肽粉。
- 3.2.26燕麦低聚肽粉：以燕麦麸皮为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕麦低聚肽粉。
- 3.2.27大豆低聚肽粉：以大豆分离蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕麦低聚肽粉。
- 3.2.28弹性蛋白肽粉：以金枪鱼/鳕鱼心管、牛心管为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料弹性蛋白肽粉。
- 3.2.29卵清蛋白肽粉：以蛋清液为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料乳清蛋白肽粉。

Q/DLL 0001S-2020

3.2.31地龙蛋白肽粉：以地龙蛋白为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料地龙蛋白肽粉。

3.2.32燕窝肽粉：以燕窝为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料燕窝肽粉。

3.2.33银耳肽粉：以银耳为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的食品原料银耳肽粉。

3.2.34畜禽血蛋白多肽粉：以牛、羊、猪、鸡、鸭、养殖的梅花鹿的血液、猪血粉、血豆腐其中一种或多种为原料，经酶解、过滤、浓缩、除菌、干燥、包装等工艺生产加工而成的畜禽血蛋白多肽粉。

4 要求

4.1 基本要求

不得添加非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定，食品中污染物限量应符合GB 2762的规定，食品中农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.2 原辅料

4.2.1 阿胶粉

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.2.2 海参、牡蛎、鳕鱼、鲑鱼、金枪鱼、泥鳅、鱼皮、鱼鳞、鱼骨、鲟鱼肉（或鲟鱼皮、鲟鱼骨）（人工养殖）、大鲵（人工养殖）、鳕鱼

应符合GB 2733的规定。

4.2.3 牛皮、牛骨、牛骨髓、鸡骨、鸭骨

应符合GB 2797的规定。

4.2.4 燕窝

应符合GH/T 1092的规定。

4.2.5 大米粕、玉米粕、小麦粕、豌豆粕、燕麦麸皮（燕麦粕）

应符合GB 14932及GB 2715的规定。

4.2.6 核桃粉、花生

应符合GB 19300的规定。

4.2.7 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2.8 人参（人工种植）

应符合新资源食品公告（中华人民共和国卫生部公告2012年第17号）人参（人工种植）的规定。

4.2.9 枸杞

应符合GB/T 18872的规定。

4.2.10 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.2.11 葛根

应符合GB/T 30637的规定。（备注：牦牛骨原料明胶应符合、、规定）

4.2.12 蛋清

应符合GB 2749的规定。

4.2.13 地龙蛋白

应符合卫生部公告2009年第18号的规定。

4.2.14 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

4.2.15 银耳

Q/DLL 0001S-2020

应符合GB/T 34671

- 4.2.16 大豆分离蛋白 应符合GB20371-2016食品加工用植物蛋白
- 4.2.17 羊、猪、鸡、鸭的血液应取自非疫区健康活养动物（羊、猪、鸡、鸭），并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的规定
- 4.2.18 养殖梅花鹿的血液应取自非疫区健康活养殖梅花鹿，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明，应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》和卫监督函（2012）8号的规定
- 4.3 感官指标
- 应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	具有本产品应有的色泽	取10g产品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，置于透明玻璃烧杯内，冲溶稀释后立即嗅其香味，静置两分钟后看其杯底有无异物。
组织形态	均匀粉末状或颗粒状，柔软无结块	
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指标		检验方法
	胶原蛋白肽粉系列产品		
	鱼骨胶原蛋白肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、骨胶原蛋白肽粉、牛胶原蛋白肽粉、水解鱼胶原蛋白肽粉、深海鱼胶原蛋白肽粉、鳕鱼胶原蛋白肽粉、牦牛骨胶原蛋白肽粉	牛骨胶原低聚肽粉	
总氮（以干基计）/（g/100g） ≥	15		GB 5009.5
水分/（g/100g） ≤	7.0		GB 5009.3
灰分/（g/100g） ≤	7.0		GB 5009.4
羟脯氨酸（以干基计）/（g/100g） ≥	3.0		GB/T9695.23
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例% ≥	90	/	GB 31645
相对分子质量小于1000u的蛋白水解物所占比例% ≥	/	85	GB/T 22729
总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤	0.1		GB 5009.17
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.9		GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	1.0		GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤	2.0		GB 5009.123

Q/DLL 0001S-2020

项 目	指 标	检 验 方 法
	植物蛋白肽粉系列产品	
	枸杞低聚肽粉、葛根低聚肽粉、红枣低聚肽粉、人参低聚肽粉、大米低聚肽粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、豌豆低聚肽粉、核桃低聚肽粉、花生低聚肽粉、燕麦低聚肽粉、大豆低聚肽粉。	
总氮（以干基计）/(g/100g) ≥	10	GB 5009.5
水分/(g/100g) ≤	7.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	7.0	GB 5009.4
相对分子质量小于1000u的蛋白水解物所占比例%≥	85	GB/T 22729
肽含量（以干基计）% ≥	50	GB/T22729
总汞（以Hg计）/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.17
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
总砷（以As计）/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.11
铬（以Cr计）/(mg/kg) ≤	2.0	GB 5009.123
镉（以Cd计）/(mg/kg)	0.1	GB 5009.15

项 目	指 标		检 验 方 法
	其他肽粉系列产品		
	弹性蛋白肽粉、卵清蛋白肽粉、地龙蛋白肽粉、燕窝肽粉、银耳肽粉、畜禽血蛋白多肽粉、鳄鱼肽粉、泥鳅肽粉、羊胎盘肽粉、大鲵肽粉、阿胶肽粉	海参肽低聚肽粉、牡蛎低聚肽粉、鳗鱼低聚肽粉	
总氮（以干基计）/(g/100g) ≥	10		GB 5009.5
水分/(g/100g) ≤	7.0		GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	7.0		GB 5009.4
相对分子质量小于1000u的蛋白水解物所占比例%≥	/	85.0	GB/T 22729
总汞（以Hg）计/（mg/kg）≤	0.1		GB 5009.17
相对分子质量小于10000的胶原蛋白肽所占比例% ≥	90.0	/	GB 31645
无机砷/（mg/kg）≤	/	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	0.9		GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）≤	1.0		GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）≤	2.0		GB 5009.123
镉（以cd计）/（mg/kg）	0.1		GB 5009.15
肽含量（以干基计）% ≥	50		GB/T22729

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ³	3×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌/（CFU/g）	25				GB 4789. 15
酵母/（CFU/g）	25				GB 4789. 15
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10

注 1：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

4.7 食品添加剂

- 4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。
- 4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。
- 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

QB

编制说明

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，辅以牛血红蛋白多肽粉、牛骨胶原低聚肽粉、海参低聚肽粉、菊粉、破壁松花粉、黄精水提物、鹿鞭粉（养殖梅花鹿副产品）、人参粉（人工种植五年以下）、葛根粉、鱼腥草水提物、薄荷水提物、覆盆子粉、玛咖粉、山药粉、肉桂水提物、桑葚粉、益智仁水提物、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、玉米淀粉、微晶纤维素、硬脂酸镁中的几种，经调配混合、造粒、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，参考 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

瑞之恩生物科技（河南）有限公司