



410867S-2021



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0182S-2021

纳豆益生菌压片糖果

2021-04-28 发布

2021-04-28 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

纳豆益生菌压片糖果

1 范围

本标准规定了纳豆益生菌压片糖果的要求、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，添加纳豆粉、脱脂奶粉、香蕉粉、乳糖、嗜酸乳杆菌、微晶纤维素、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、压片、包装加工而成的纳豆益生菌压片糖果。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.7 香蕉粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 嗜酸乳杆菌应符合 QB/T 4575 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。

2.1.9 纳豆粉应符合 DBS44/ 013 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 5g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味结果应符合相应之规定
色泽	色泽均匀, 具有该品类应有的色泽	
气、滋味	味甜, 同时具有该品类应有的气味和滋味, 无异嗅, 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
灰分/ (g/100g)	≤	8.0	GB 5009.4
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
* 铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12

注：*该项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	
乳酸菌/ (CFU/g)			≥1×10 ⁶		GB 4789.35
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 食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。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，添加纳豆粉、脱脂奶粉、香蕉粉、乳糖、嗜酸乳杆菌、微晶纤维素、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、压片、包装加工而成的纳豆益生菌压片糖果。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。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B