



410885S-2021



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0181S-2021

压片糖果

2021-04-30 发布

2021-04-30 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。

本标准由河南省商业科学研究所有限责任公司和郑州林诺实业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张立攀、薛海领。

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为主要原料，添加昆布粉、海藻粉（裙带菜）、茯苓粉、橘皮粉、肉桂粉、益智仁粉、驴奶粉、黑豆粉、罗汉果粉、山楂粉、绿茶粉、菊花粉（杭白菊）、金银花粉、紫苏粉、马齿苋粉、食用盐中的几种，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的压片糖果。

产品按原料不同分为：橘皮茯苓压片糖果、黑豆复配压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 昆布粉、海藻粉（裙带菜）、茯苓粉、橘皮粉、肉桂粉、益智仁粉、黑豆粉、罗汉果粉、山楂粉、菊花粉、金银花粉、紫苏粉、马齿苋粉均为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 驴奶粉应符合 DBS65/019 的规定。

2.1.6 绿茶粉应符合 NY/T 2672 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
^a 展青霉素/ (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
^b 食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤	2	GB 5009.44
注: *该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于添加山楂的产品; b仅适用于添加食用盐的产品。			

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
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; 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。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验应按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加昆布粉、海藻粉（裙带菜）、茯苓粉、橘皮粉、肉桂粉、益智仁粉、驴奶粉、黑豆粉、罗汉果粉、山楂粉、绿茶粉、菊花粉（杭白菊）、金银花粉、紫苏粉、马齿苋粉、食用盐中的几种，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、压片、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》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