



412042S-2021



开封宝天健生物科技有限公司企业标准

Q/KBS 0058S-2021

明日叶牡蛎压片糖果

2021-08-31 发布

2021-08-31 实施

开封宝天健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由开封宝天健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛建伟、朱登勇。

H N

Q B

明日叶牡蛎压片糖果

1 范围

本标准规定了明日叶牡蛎压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加明日叶粉、牡蛎（经水煮、提取、浓缩、干燥）、玛咖粉、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的明日叶牡蛎压片糖果。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 玛咖粉应符合中华人民共和国原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.2 明日叶粉所用明日叶应符合中华人民共和国卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.3 牡蛎应符合 GB/T 26940 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 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 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.7 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	具有产品应有的色泽	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	味甜具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	片状	
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	≤ 8.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 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 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加明日叶粉、牡蛎（经水煮、提取、浓缩、干燥）、玛咖粉、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的明日叶牡蛎压片糖果。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 GB17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准。本标准为企业生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品中明日叶粉使用量占总配料量的1/6、玛咖粉使用量占总配料量的1/3，参照中华人民共和国卫生部公告2011年第13号、中华人民共和国卫计委公告2019年第2号，附录规定玛咖粉和明日叶每日最大食用限量分别为：玛咖粉 $\leq 25\text{g}$ 、明日叶鲜品 $\leq 50\text{g}$ （干品推荐食用量以鲜品折算）的规定，因此本产品每日最大食用限量 $\leq 25\text{g}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封宝天健生物科技有限公司