



412240S-2021



安阳市源首生物科技有限公司企业标准

Q/AYSK 0004S-2021

压片糖果

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

安阳市源首生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市源首生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘青、陈建军、王竞超。

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、食用葡萄糖、海藻糖、乳糖中的一种或几种为主要原料，添加山楂、麦芽(炒)、橘皮、莱菔子(炒)、鸡内金(炒)、山药(经熟制)、黄精、葛根、芡实、百合、乌梅、牡蛎、茯苓、枸杞经挑拣、粉碎、过筛，再加入甘草(经水煮提取、浓缩)、青果(经水煮提取、浓缩)、桔梗(经水煮提取、浓缩)、干姜(经水煮提取、浓缩)、薄荷(经水煮提取、浓缩)、藿香(经水煮提取、浓缩)、八角茴香油、玛咖粉、酵母抽提物中的几种，添加或不添加酪蛋白酸钠、植脂末【氢化植物油、乳化剂(硬脂酰乳酸钠)、葡萄糖浆、酪氨酸钠】、木糖醇、乳粉、低聚果糖、聚葡萄糖、微晶纤维素、乳酸菌(嗜酸乳杆菌菌粉、双歧杆菌菌粉)、麦芽糊精、食用玉米淀粉、柠檬酸、L-苹果酸、维生素C、薄荷脑、食用色素(辣椒红、焦糖色、姜黄中的一种)、食用香精(山楂香精、桔子香精、草莓香精、哈密瓜香精、柚子香精、水蜜桃香精、菠萝香精、青苹果香精、柠檬香精、西瓜香精中的一种)、硬脂酸镁中的几种，经配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

按照原料和工艺不同，产品分为以下品种：山楂麦芽压片糖果、鸡内金山楂麦芽压片糖果 I、鸡内金山楂麦芽压片糖果 II、果味维生素 C 压片糖果、草本压片糖果、牡蛎压片糖果、山楂橘皮压片糖果、青果甘草压片糖果、乳酸菌压片糖果 I、乳酸菌压片糖果 II、玛咖压片糖果、甘草薄荷压片糖果、双歧益生菌压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山楂、麦芽、橘皮、莱菔子、鸡内金、山药、黄精、葛根、芡实、百合、乌梅、牡蛎、茯苓、枸杞、甘草、青果、桔梗、干姜、薄荷、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版(一部)的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.4 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.5 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.7 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.8 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

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

2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.16 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.17 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 GB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.22 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.26 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.27 乳酸菌应符合卫办监督发【2010】65 号和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	片状或球状或半球状	从样品中取出压片糖果，倒入一洁净烧杯中，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，并检查有无外来杂质
色 泽	浅黄色、浅咖啡色	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，味甜、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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 中附录 A 方法
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* （以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计）, mg/kg	0.5（仅适用于含牡蛎产品）	GB 5009.17
维生素 C, mg/kg	1000~6000（仅适用于果味维生素 C 压片糖果）	GB 5009.86
展青霉素, μg/kg	20（仅适用于含山楂产品）	GB 5009.185
注：*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 (仅适用于不含乳酸菌产品)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/ g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
乳酸菌, CFU/ g ≥	1. 0×10 ⁶ (仅适用于含乳酸菌产品)				GB 4789. 35
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 1: a 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

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、干燥失重、菌落总数 (仅适用于不含乳酸菌的产品)、大肠菌群的检验。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、食用葡萄糖、海藻糖、乳糖中的一种或几种为主要原料，添加山楂、麦芽(炒)、橘皮、莱菔子(炒)、鸡内金(炒)、山药(经熟制)、黄精、葛根、芡实、百合、乌梅、牡蛎、茯苓、枸杞经挑拣、粉碎、过筛，再加入甘草(经水煮提取、浓缩)、青果(经水煮提取、浓缩)、桔梗(经水煮提取、浓缩)、干姜(经水煮提取、浓缩)、薄荷(经水煮提取、浓缩)、藿香(经水煮提取、浓缩)、八角茴香油、玛咖粉、酵母抽提物中的几种，添加或不添加酪蛋白酸钠、植脂末【氢化植物油、乳化剂(硬脂酰乳酸钠)、葡萄糖浆、酪氨酸钠】、木糖醇、乳粉、低聚果糖、聚葡萄糖、微晶纤维素、乳酸菌(嗜酸乳杆菌菌粉、双歧杆菌菌粉)、麦芽糊精、食用玉米淀粉、柠檬酸、L-苹果酸、维生素C、薄荷脑、食用色素(辣椒红、焦糖色、姜黄中的一种)、食用香精(山楂香精、桔子香精、草莓香精、哈密瓜香精、柚子香精、水蜜桃香精、菠萝香精、青苹果香精、柠檬香精、西瓜香精中的一种)、硬脂酸镁中的几种，经配料、混合、制粒、干燥、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，参照17399《食品安全国家标准 糖果》的要求，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市源首生物科技有限公司

QB