



412313S-2021



南阳硕雅实业有限公司企业标准

Q/NYSY 0001S-2021

蛹虫草压片糖果

2021-09-28 发布

2021-09-28 实施

南阳硕雅实业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳硕雅实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：燕江涛、丁海明。

H N

Q B

蛹虫草压片糖果

1 范围

本标准规定了蛹虫草压片糖果的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以木糖醇、乳糖中的一种或几种为主要原料，添加蛹虫草，添加玉米淀粉、大米淀粉、小麦淀粉、麦芽糊精、山梨糖醇、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、微晶纤维素、硬脂酸镁、低聚果糖、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、食品用香精（草莓味香精、苹果味香精、橘味香精、橙味香精、蓝莓味香精、猕猴桃味香精、葡萄味香精、枇杷味香精、菠萝味香精、香蕉味香精中的一种或几种）中的几种，经预处理、干燥、粉碎、配料、混料、制粒（或不制粒）、压片、烘干、杀菌、包装等工艺制成的蛹虫草压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蛹虫草应符合原卫生部 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定，还应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 玉米淀粉、大米淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.8 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.12 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.13 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.15 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取 50g, 将样品倒入白色瓷盘中, 在自然光下, 用肉眼观察其色泽、性状, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质
色 泽	色泽均匀、具有本品应有的色泽	
滋味、气味	味甜, 具有本品特有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 22255

注: * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加三氯蔗糖的产品检验。

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

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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，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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以木糖醇、乳糖中的一种或几种为主要原料，添加蛹虫草，添加玉米淀粉、大米淀粉、小麦淀粉、麦芽糊精、山梨糖醇、三氯蔗糖、柠檬酸、L-苹果酸、微晶纤维素、硬脂酸镁、低聚果糖、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、食品用香精（草莓味香精、苹果味香精、橘味香精、橙味香精、蓝莓味香精、猕猴桃味香精、葡萄味香精、枇杷味香精、菠萝味香精、香蕉味香精中的一种或几种）中的几种，经预处理、干燥、粉碎、配料、混料、制粒（或不制粒）、压片、烘干、杀菌、包装等工艺制成的蛹虫草压片糖果。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》和 SB/T 10347《糖果 压片糖果》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳硕雅实业有限公司