



412850 S-2022



河南龙湖食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0006S-2022

压片糖果

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南龙湖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南龙湖食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张雪燕。

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，以及检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、D-甘露糖醇、结晶果糖、山梨糖醇、赤藓糖醇中的几种为主要原料，添加大豆蛋白粉、乳粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、低聚果糖、低聚异麦芽糖、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、木糖醇、乳糖、甜菊糖苷、松花粉、玉米淀粉、硬脂酸镁、食品用香精（草莓香精、葡萄香精、樱桃香精、苹果香精、橙子香精、蔓越莓香精、青檬香精、芒果香精、水蜜桃香精中的一种或几种）、DHA藻油、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、天然胡萝卜素、食用香精）、酵母粉、乳矿物盐、乳清粉、针叶樱桃粉、草莓粉、橙粉、胡萝卜粉、蓝莓粉、苹果粉、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、胶原蛋白肽粉、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、异麦芽酮糖醇、菊粉、黄精粉、苦瓜粉、玛咖粉、维生素C、柠檬酸、微晶纤维素、乙二胺四乙酸铁钠（EDTA铁钠）、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸亚铁、甘氨酸亚铁、焦磷酸铁、叶黄素酯、N-乙酰神经氨酸、γ-氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、制粒、干燥、压片、包装制成的压片糖果。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种：维生素C强化压片糖果、铁强化压片糖果、果味压片糖果、植物粉压片糖果、植物提取物压片糖果、山楂鸡内金压片糖果、果粉压片糖果、乳矿物盐压片糖果、蛋白压片糖果、酵母粉压片糖果、针叶樱桃压片糖果、叶黄素酯压片糖果、蛹虫草压片糖果、蓝莓压片糖果、N-乙酰神经氨酸压片糖果、γ-氨基丁酸压片糖果、磷脂酰丝氨酸压片糖果、雨生红球藻压片糖果、小麦低聚肽压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.5 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.7 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年第11号）》的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.14 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.18 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.19 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.20 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 DHA 藻油应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25 酵母粉应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 乳矿物盐应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（200 年第 18 号）》的规定。
- 2.1.27 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.28 针叶樱桃粉、草莓粉、橙粉、胡萝卜粉、蓝莓粉、苹果粉、黄精粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.32 蛹虫草应符合原国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.33 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.34 异麦芽酮糖醇应符合原卫生部《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008 年第 20 号)》的规定。
- 2.1.35 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009 年第 5 号)》的规定。
- 2.1.36 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.40 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 22557 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.42 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.43 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.44 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.46 叶黄素酯应符合原卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号)》的规定。
- 2.1.47 N-乙酰神经氨酸应符合原国家卫生计生委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告(2017 年第 7 号)》的规定。
- 2.1.48 γ -氨基丁酸应符合原卫生部《关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌(菌株号 ST-III)、杜仲籽油为新资源食品的公告(2009 年第 12 号)》的规定。
- 2.1.49 磷脂酰丝氨酸、玉米低聚肽粉应符合原卫生部《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告(2010 年第 15 号)》的规定。
- 2.1.50 雨生红球藻应符合原卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010 年第 17 号)》的规定。
- 2.1.51 小麦低聚肽应符合原卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的

公告（2012年第16号）》的规定。

2.1.52 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
性 状	片状	随机取试样20g,置于洁净的白色盘中,在自然光下观察性状、色泽、气味、杂质;闻其气味,用温开水漱口后,品尝滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味,味甜,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
干燥失重, 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
展青霉素, μg/kg	≤ 20(仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品)	GB 5009.185
维生素C, mg/kg	1000-6000(仅适用于添加该食品营养强化剂的产品)	GB 5009.86
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 3.5(仅适用于添加甜菊糖苷的产品)	SN/T 3854
铁, mg/kg	600-1200(仅适用于添加该食品营养强化剂的产品)	GB 5009.90
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5(仅适用于添加牡蛎的产品)	GB 5009.17
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.5(仅适用于添加β-胡萝卜素的产品)	GB 5009.83

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
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
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；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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、干燥失重、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

QB

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、D-甘露糖醇、结晶果糖、山梨糖醇、赤藓糖醇中的几种为主要原料，添加大豆蛋白粉、乳粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、低聚果糖、低聚异麦芽糖、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、木糖醇、乳糖、甜菊糖苷、松花粉、玉米淀粉、硬脂酸镁、食品用香精（草莓香精、葡萄香精、樱桃香精、苹果香精、橙子香精、蔓越莓香精、青檬香精、芒果香精、水蜜桃香精中的一种或几种）、DHA藻油、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、天然胡萝卜素、食用香精）、酵母粉、乳矿物盐、乳清粉、针叶樱桃粉、草莓粉、橙粉、胡萝卜粉、蓝莓粉、苹果粉、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、胶原蛋白肽粉、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、异麦芽酮糖醇、菊粉、黄精粉、苦瓜粉、玛咖粉、维生素C、柠檬酸、微晶纤维素、乙二胺四乙酸铁钠（EDTA铁钠）、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸亚铁、甘氨酸亚铁、焦磷酸铁、叶黄素酯、N-乙酰神经氨酸、γ-氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、制粒、干燥、压片、包装制成的压片糖果。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。