



410037S-2022



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0002S-2022

燕窝胶原蛋白肽压片糖果（柠檬味）

2022-01-06 发布

2022-01-06 实施

河南邦瑞特实业有限公司 发布

前言

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

H N

QB

燕窝胶原蛋白肽压片糖果（柠檬味）

1 范围

本标准规定了燕窝胶原蛋白肽压片糖果（柠檬味）的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，加入燕窝、蓝莓（榨汁、浓缩、干燥）、鱼胶原蛋白肽、维生素C（来源L-抗坏血酸）、阿胶、麦芽糊精、柠檬酸、食用香精（柠檬味）、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的燕窝胶原蛋白肽压片糖果（柠檬味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.2 燕窝应符合GH/T 1092的规定。
- 2.1.3 蓝莓应符合GB/T 27658的规定。
- 2.1.4 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.6 食用香精（柠檬味）应符合GB 30616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 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.9 维生素C（来源L-抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.10 鱼胶原蛋白肽应符合SB/T 10634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，完整光洁	取试样10片置于洁净的白色盘
色泽	浅紫色或淡紫色，粉红色斑点均匀	(瓷盘或同类容器)中，在自然光
滋味、气味	具有本品特有的柠檬甜味，无异味	下观察性状、色泽和杂质；闻其气
杂质	无肉眼可见外来杂质	味，用温开水漱口后，品尝滋味。

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 附录 A
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
维生素 C, mg/kg	1000-6000	GB5009.86
肽含量, %	≥ 7.5	GB/T 22492-2008 附录 B

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	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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB17403的规定。

2.7 其它要求

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定; 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。

3检验

出厂检验项目包括: 感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

燕窝胶原蛋白肽压片糖果（柠檬味）是以食用葡萄糖为主要原料，加入燕窝、蓝莓（榨汁、浓缩、干燥）、鱼胶原蛋白肽、维生素C（来源L-抗坏血酸）、阿胶、麦芽糊精、柠檬酸、食用香精（柠檬味）、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成。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《食品安国家标准 糖果》的要求制定本企业标准，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国家标GB 2762的规定。

河南邦瑞特实业有限公司

