



410336S-2022



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0005S-2022

雨生红球藻（虾青素）压片糖果

2022-02-05 发布

2022-02-05 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。

HN
QB

雨生红球藻（虾青素）压片糖果

1 范围

本标准规定了雨生红球藻（虾青素）压片糖果的要求，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，加入雨生红球藻（虾青素）、重瓣玫瑰花（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、麦芽糊精、维生素 C（来源：L-抗坏血酸）、玉米淀粉，经混合、制粒、干燥，加入食用香精（甜橙味）、硬脂酸镁压片、包装而成的雨生红球藻（虾青素）压片糖果。

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 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 雨生红球藻（虾青素）应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.5 维生素 C（来源：L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 重瓣玫瑰花应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用香精（甜橙味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 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，完整光洁	取试样10片置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
色泽	浅紫褐色	
滋味、气味	具有本品特有的气、甜橙味，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 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	GB 5009.86

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；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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、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

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，加入雨生红球藻（虾青素）、重瓣玫瑰花（水煮提取、浓缩、干燥、粉碎）、麦芽糊精、维生素 C（来源：L-抗坏血酸）、玉米淀粉，经混合、制粒、干燥，加入食用香精（甜橙味）、硬脂酸镁压片、包装而成的雨生红球藻（虾青素）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》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全国家标准GB 2762 的规定。

河南邦瑞特实业有限公司

H N
Q B