



411285S-2022



新蔡三九九诺生物科技有限公司企业标准

Q/XSJS 0006S-2022

压片糖果

2022-05-17 发布

2022-05-17 实施

新蔡三九九诺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡三九九诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王年娟、高杰。

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。

本标准适用于以食用葡萄糖、蔗糖、D-甘露糖醇、结晶果糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、白砂糖的一种或几种为原料，添加或不添加丁香、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、葛根、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、藿香中的一种或几种或其提取物，加或不加入低聚果糖、低聚异麦芽糖、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、麦芽糊精、木糖醇、乳糖、甜菊糖苷、松花粉、玉米淀粉、硬脂酸镁、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、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、全脂乳粉、针叶樱桃粉、草莓粉、橙粉、胡萝卜粉、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、蓝莓粉、苹果粉、鱼胶原蛋白肽粉、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、异麦芽酮糖醇、菊粉、核桃肽、黄精粉、蛹虫草粉、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。

产品按原料不同可分为：维生素C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。

产品按形状可分为：三角形的压片糖果、圆形的压片糖果、心形的压片糖果、其他形状的压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.2 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.4 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.5 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、葛根、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。
- 2.1.6 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.7 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.10 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.15 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（2009 年 第 18 号）的规定。
- 2.1.16 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 针叶樱桃粉、蓝莓粉、橙粉、胡萝卜粉、草莓粉、黄精粉、蛹虫草粉、苦瓜粉、苹果粉、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、葛根、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、藿香中的提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.18 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.20 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.21 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。

2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.23 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.24 酵母粉应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.25 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 22557 的规定。

2.1.26 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。

2.1.27 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。

2.1.28 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。

2.1.29 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.30 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。

2.1.31 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。

2.1.32 玛咖粉应符合原卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）的规定。

2.1.33 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.34 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.35 鱼胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。

2.1.36 核桃肽应符合 GB 20371 的规定。

2.1.37 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。

2.1.38 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。

2.1.39 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.40 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。

2.1.41 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。

2.1.42 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。

2.1.43 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.44 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.45 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.46 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.47 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.49 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。

2.1.50 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。

2.1.51 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。

2.1.52 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。

2.1.53 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	
气味和滋味	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	SB/T 10347
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 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
维生素 C ^b , mg/kg		1000-6000	GB 5009.86
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) ^c , g/kg	≤	3.5	SN/T 3854
铁 ^b , mg/kg		600-1200	GB 5009.90
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
β-胡萝卜素 ^e , g/kg	≤	0.5	GB 5009.83
蛋白质 ^f , %	≥	3.0	GB 5009.5
肽含量 (以干基计) ^g , %	≥	2.0	GB/T 22492 附录 B
<p>*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加山楂及其制品、苹果及其制品的产品。</p> <p>b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。</p> <p>c 仅适用于添加甜菊糖苷的产品。</p> <p>d 仅适用于添加牡蛎的产品。</p> <p>e 仅适用于添加 β-胡萝卜素的产品。</p> <p>f 适用于蛋白压片糖果产品的检验。</p> <p>g 适用于小麦低聚肽压片糖果的检验。</p>			

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 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
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>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。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品加工过程的卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 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；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、蔗糖、D-甘露糖醇、结晶果糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、白砂糖的一种或几种为原料，添加或不添加丁香、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、葛根、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、藿香中的一种或几种或其提取物，加或不加入低聚果糖、低聚异麦芽糖、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、麦芽糊精、木糖醇、乳糖、甜菊糖苷、松花粉、玉米淀粉、硬脂酸镁、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、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、全脂乳粉、针叶樱桃粉、草莓粉、橙粉、胡萝卜粉、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、蓝莓粉、苹果粉、鱼胶原蛋白肽粉、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、异麦芽酮糖醇、菊粉、核桃肽、黄精粉、蛹虫草粉、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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新蔡三九九诺生物科技有限公司