



411154S-2022



南阳市澳福来实业有限责任公司企业标准

Q/NAFL 0008S-2022

驼乳益生菌压片糖果

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

南阳市澳福来实业有限责任公司 发布

前言

本标准由南阳澳福来实业有限责任公司提出。

本标准起草单位：南阳澳福来实业有限责任公司。

本标准主要起草人：郭会琴。

H N

Q B

驼乳益生菌压片糖果

1 范围》

本标准规定了驼乳益生菌压片糖果的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，加入全脂驼奶粉、全脂奶粉、益生菌{罗伊氏乳杆菌（菌株号：DSM17938）、鼠李糖乳杆菌（菌株号：HN001）}、微晶纤维素、麦芽糊精、食用香精（鲜奶味）、硬脂酸镁，经混合、压片、包装而成的驼乳益生菌压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.2 全脂驼奶粉应符合 RHB 903 的规定。

2.1.3 全脂奶粉应符合 GB 19644 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 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.6 罗伊氏乳杆菌（菌株号：DSM17938）应符合卫办监督发[2010]65号公告的规定。

2.1.7 鼠李糖乳杆菌（菌株号：HN001）应符合卫办监督发[2010]65号公告的规定。

2.1.8 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.9 食用香精（鲜奶味）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 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	具有本品固有的色泽	
滋味、气味	具有本品特有的气、滋味，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

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789. 10
乳酸菌, CFU/g	出厂时	≥ 1×10 ⁶			GB 4789. 35
	销售时	有活菌检出			
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GB2760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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，加入全脂驼奶粉、全脂奶粉、益生菌{罗伊氏乳杆菌（菌株号：DSM17938）、鼠李糖乳杆菌（菌株号：HN001）}、微晶纤维素、麦芽糊精、食用香精（鲜奶味）、硬脂酸镁，经混合、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。

南阳澳福来实业有限责任公司

H N

Q B