



411624S-2022



洛阳竹荟生物科技有限公司企业标准

Q/LZH 0001S-2022

压片糖果

2022-06-20 发布

2022-06-20 实施

洛阳竹荟生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳竹荟生物科技有限公司提出。

本标准由洛阳竹荟生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：岳梁铁。

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、麦芽糖醇、异麦芽酮糖醇、山梨糖醇中的一种或几种为主要原料，加入螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、麦芽、辣木叶粉、盐藻、姬松茸、猴头菌、牛肝菌、麦芽糊精、乳矿物盐、脱脂奶粉、淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、高粱淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎、调配混合、压片成型、包装而成的压片糖果。

按照原料配方不同分为：螺旋藻糖压片糖果、辣木叶盐藻压片糖果、食用菌压片糖果、乳矿物盐压片糖果。

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 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.3 异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486和卫生部《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》[2008]20号的规定。
- 2.1.4 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.5 螺旋藻粉应符合GB/T 16919的规定。
- 2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.7 乳矿物盐应符合卫生部新资源食品公告（2009年第18号）的规定。
- 2.1.8 姬松茸、猴头菌、牛肝菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.9 麦芽应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.10 辣木叶粉应符合NY/T 3604的规定。
- 2.1.11 盐藻应符合GB 19643和卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》[2009]18号的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.13 脱脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.15 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.16 淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.17 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	从样品中随机取 10 片，置于一洁净的白瓷盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味	
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

注：*该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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 17403的规定。

2.7 其他要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、麦芽糖醇、异麦芽酮糖醇、山梨糖醇中的一种或几种为主要原料，加入螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、麦芽、辣木叶粉、盐藻、姬松茸、猴头菌、牛肝菌、麦芽糊精、乳矿物盐、脱脂奶粉、淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、高粱淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉中的一种）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎、调配混合、压片成型、包装而成的压片糖果。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

洛阳竹荪生物科技有限公司