



411756S-2022



郑州新福瑞生物科技有限公司企业标准

Q/ZXS 0018S-2022

压片糖果

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

郑州新福瑞生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州新福瑞生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州新福瑞生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李全新。

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，以及检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以白砂糖或木糖醇为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、山楂果粉、草莓果粉、蓝莓果粉、葛根粉、沙棘果粉、红枣果粉、蔓越莓果粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、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、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、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、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、香菇、木耳、银耳、猴头菇、金针菇、双孢菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、草菇、姬松茸、黑松露、综合酵素（香蕉、橘子、苹果、哈密瓜、樱桃、菠萝、凤梨、椰子、柠檬、芒果、番木瓜、木瓜、桑椹、百香果、木瓜、梨、桃、山楂、杏、李子、葡萄、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃、柿子、枣、山竹、草莓、杨梅、树莓、杨桃、火龙果、石榴、青果、白果、西瓜、甜瓜、莲雾、菠萝蜜、枸杞子、橙子、柚子、桂圆、荔枝、榴莲、海棠果、野樱莓、枇杷、甘蔗、芹菜、黄瓜、西红柿、玉米、莲子、红豆、绿豆、花生、大豆、黑豆、豌豆苗、冬瓜、丝瓜、苦瓜、瓠瓜、佛手瓜、南瓜、莴笋、板栗、竹笋、生菜、青叶菜、茄子、长豆角、白萝卜、胡萝卜、茭白、扁豆、四季豆、豇豆、豌豆、甜椒、洋葱、芝麻、芥菜、生姜、昆布、土豆、卷心菜、西葫芦、菠菜、茺荬、茼蒿、油菜、花椰菜、西兰花、空心菜、苋菜、苦菊、紫菜、红薯、香椿芽、荸荠、莲藕、芋头、菱角、糙米中的几种为主料，添加水苏糖、木瓜蛋白酶发酵而成）、脱脂奶粉、金银花提取物（经挑选、水煎提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、包装）、纳豆粉、脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）、水苏糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、三氯蔗糖、红糖、赤藓糖醇、黑糖、麦芽糖、蜂蜜、结晶果糖、山梨糖醇、异麦芽酮糖、聚葡萄糖、抗性糊精、大麦苗、蛹虫草、乳酸亚铁、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶黄素酯、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、柠檬酸、苹果酸（L-苹果酸或者 DL-苹果酸）、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合，制粒或不制粒，干燥或不干燥，整粒或不整粒，总混或不总混，压制成型包装加工而成的压片糖果。

根据原辅料不同分为：蓝莓叶黄素酯压片糖果、蛹虫草益生菌压片糖果、综合酵素压片糖果、金银花乌梅压片糖果、葛根枳椇子压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

- 2.1.2 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203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 山楂果粉、草莓果粉、蓝莓果粉、沙棘果粉、红枣果粉、金银花提取物、蔓越莓果粉、综合果蔬酵素、纳豆粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.6 脱脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.7 脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）应符合《卫生部关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014年第6号的规定）。
- 2.1.8 水苏糖应符合QB/T 4260的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.11 蛹虫草应符合《卫生部关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号的公告）。
- 2.1.12 乳酸亚铁应符合GB 1903.47的规定。
- 2.1.13 乳双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌应符合QB/T 4575的规定。
- 4.4.14 维生素C（L-抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.15 叶黄素酯应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（2008年第12号）的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合GB1886.235的规定。
- 2.1.17 硬脂酸镁应符合GB1886.91的规定。
- 2.1.18 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、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、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、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、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。
- 2.1.19 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.20 低聚木糖应符合原国家卫计委《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》（2014年第20号）的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合GB 25531 的规定
- 2.1.22 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

- 2.1.23 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.24 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.26 结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.27 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.28 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。
- 2.1.29 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.30 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合GB 30608的规定。
- 2.1.32 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.33 抗性糊精应符合 T/GDL 1 和卫生部《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]16 号的规定。
- 2.1.34 大麦苗应符合卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入〈可用于食品的菌种名单〉的公告》(2012年 第8号) 的规定。
- 2.1.35 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.36 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。
- 2.1.37 猴头菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.38 金针菇应符合GH/T 1132和GB 7096的规定。
- 2.1.39 双孢菇应符合NY/T 224和GB 7096的规定。
- 2.1.40 杏鲍菇应符合DB35/T 504和GB 7096的规定。
- 2.1.41 茶树菇应符合GB/T 37749和GB 7096的规定。
- 2.1.42 平菇应符合GB/T 23189和GB 7096的规定。
- 2.1.43 草菇应符合NY/T 833和GB 7096的规定。
- 2.1.44 姬松茸应符合 GB 7096 和 LY/T 1696 的规定。
- 2.1.45 黑松露应符合 GB/T 39923 的规定。
- 2.1.46 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096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	包装完整光洁、无破损、无泄漏；内容物呈片状，完整 光洁，大小一致，无裂片、断片	从样品中随机取10g，倒入一洁净 白色盘中，在自然光下用肉眼观察色 泽及性状、杂质，嗅其气味；然后以
色 泽	具有该品特有的色泽	

气、滋味	味甜，具有产品应有的滋味、气味，无霉味及其他异味	温水漱口，品其滋味
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
^a 维生素 C (L-抗坏血酸), mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
^a 铁, mg/kg	600~1200	GB 5009.90
^b 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^c 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^d 三氯蔗糖, g/kg	≤ 1.5	GB 22255

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加相应营养强化剂的产品。

b 仅适用于添加山楂及其制品的产品。

c 仅适用于添加纳豆的产品。

d 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

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	
^b 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				GB4789.10
^d 乳酸菌, CFU/g	出厂时	≥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;

b 添加乳酸菌的产品除外;

d 仅适用于添加乳酸菌的产品。

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖或木糖醇为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、山楂果粉、草莓果粉、蓝莓果粉、葛根粉、沙棘果粉、红枣果粉、蔓越莓果粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、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、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、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、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、香菇、木耳、银耳、猴头菇、金针菇、双孢菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、草菇、姬松茸、黑松露、综合酵素（香蕉、橘子、苹果、哈密瓜、樱桃、菠萝、凤梨、椰子、柠檬、芒果、番木瓜、木瓜、桑椹、百香果、木瓜、梨、桃、山楂、杏、李子、葡萄、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃、柿子、枣、山竹、草莓、杨梅、树莓、杨桃、火龙果、石榴、青果、白果、西瓜、甜瓜、莲雾、菠萝蜜、枸杞子、橙子、柚子、桂圆、荔枝、榴莲、海棠果、野樱莓、枇杷、甘蔗、芹菜、黄瓜、西红柿、玉米、莲子、红豆、绿豆、花生、大豆、黑豆、豌豆苗、冬瓜、丝瓜、苦瓜、瓠瓜、佛手瓜、南瓜、莴笋、板栗、竹笋、生菜、青叶菜、茄子、长豆角、白萝卜、胡萝卜、茭白、扁豆、四季豆、豇豆、豌豆、甜椒、洋葱、芝麻、芥菜、生姜、昆布、土豆、卷心菜、西葫芦、菠菜、茺荬、茼蒿、油菜、花椰菜、西兰花、空心菜、苋菜、苦菊、紫菜、红薯、香椿芽、荸荠、莲藕、芋头、菱角、糙米中的几种为主料，添加水苏糖、木瓜蛋白酶发酵而成）、脱脂奶粉、金银花提取物（经挑选、水煎提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、包装）、纳豆粉、脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）、水苏糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、三氯蔗糖、红糖、赤藓糖醇、黑糖、麦芽糖、蜂蜜、结晶果糖、山梨糖醇、异麦芽酮糖、聚葡萄糖、抗性糊精、大麦苗、蛹虫草、乳酸亚铁、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶黄素酯、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、唾液乳杆菌、副干酪乳杆菌、嗜热链球菌、柠檬酸、苹果酸（L-苹果酸或者 DL-苹果酸）、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合，制粒或不制粒，干燥或不干燥，整粒或不整粒，总混或不总混，压制成型包装加工而成的压片糖果。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》、SB/T 10347《压片糖果》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。