



412772S-2022



漯河微康生物科技有限公司企业标准

Q/LHWK 0034S-2022

压片糖果

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

漯河微康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由漯河微康生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏九学、白海平、于永超、张悦。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类和命名、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖醇、乳糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖、葡萄糖、乳糖、白砂糖中的一种或多种为主要原料，添加聚葡萄糖、菊粉、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、水苏糖、海藻糖、麦芽糊精、马铃薯淀粉、果蔬粉（百香果果粉、草莓水果粉、橙子粉、枸杞果粉、黑枸杞冻干果粉、苦瓜粉、蓝莓粉、梨粉、柳橙水果粉、蔓越莓粉、芒果粉、猕猴桃果粉、柠檬水果粉、青柠粉、桑椹粉、山楂粉、树莓粉、水蜜桃粉、甜橙粉、西柚水果粉、香蕉粉、雪梨粉、血橙粉、椰子粉、樱桃粉、菠菜粉、番茄粉、枸杞粉、沙棘粉、山药粉中的一种或几种）、乳粉、微晶纤维素、辛, 癸酸甘油酯、柠檬酸、植物提取物（水煮提取物）【白扁豆提取物、百合提取物、大枣提取物、丁香提取物、茯苓提取物、甘草提取物、核桃仁提取物、黑枸杞提取物、猴头菇提取物、金银花提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、莱菔子提取物、莲子提取物、马齿苋提取物、麦芽提取物、苜蓿提取物、青果提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、桑叶提取物、砂仁提取物、山药提取物、山楂提取物、生姜提取物、杏仁提取物、益智仁提取物、紫苏提取物中的一种或几种】、天然薄荷脑、抗坏血酸（维生素C）（抗氧化剂）、甜菊糖苷、硬脂酸镁、人参（人工种植5年及5年以下）、黄精粉、玉竹粉、食用盐、柠檬味香精、柠檬味粉末香精、薄荷味粉末香精、抹茶香精（粉末）、鲜奶粉末香精、谷物粉末香精、口味优化香精、蓝莓粉末香精的一种或多种，添加青春双歧杆菌粉、动物双歧杆菌动物亚种菌粉、动物双歧杆菌乳亚种菌粉、两歧双歧杆菌粉、短双歧杆菌粉、长双歧杆菌婴儿亚种菌粉、长双歧杆菌长亚种菌粉、嗜酸乳杆菌粉、干酪乳酪杆菌粉、卷曲乳杆菌粉、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌粉、德氏乳杆菌乳亚种菌粉、发酵粘液乳杆菌粉、格氏乳杆菌粉、瑞士乳杆菌粉、约氏乳杆菌粉、副干酪乳酪杆菌粉、植物乳植杆菌粉、罗伊氏粘液乳杆菌粉、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液联合乳杆菌粉、弯曲广布乳杆菌粉、唾液链球菌嗜热亚种菌粉、乳酸乳球菌乳亚种菌粉、乳脂乳球菌粉、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）菌粉、费氏丙酸杆菌谢氏亚种菌粉、肠膜明串珠菌肠膜亚种菌粉、马克斯克鲁维酵母菌粉、乳酸片球菌粉、戊糖片球菌粉、小牛动物球菌粉、木糖葡萄球菌粉、肉葡萄球菌粉、清酒广布乳杆菌粉、产丙酸丙酸菌菌粉、凝结魏茨曼氏菌粉中的一种或几种，经配料、混合、制粒或不制粒、压片、包装而成的压片糖果。

2 分类

2.1 根据产品是否加入菌种，分为“含菌型压片糖果和不含菌型压片糖果”；

2.2 根据加入菌种的活性，分为“活菌型压片糖果和杀菌型（或灭活型）压片糖果”；

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

3.1.2 乳糖醇应符合GB 1886.98的规定。

3.1.3 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。

- 3.1.4 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 3.1.5 D-甘露糖醇应符合GB 1886.177的规定。
- 3.1.6 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 3.1.7 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 3.1.8 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 3.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.10 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.11 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 3.1.12 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884、GB31637的规定。
- 3.1.13 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 3.1.14 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.15 葡萄糖应符合GB/T 20880、GB 15203的规定。
- 3.1.16 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881、GB 152031的规定。
- 3.1.17 麦芽糖应符合GB/T 20883、GB 15203的规定。
- 3.1.18 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6、GB 15203的规定。
- 3.1.19 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 3.1.20 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 3.1.21 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 3.1.22 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 3.1.23 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 3.1.24 辛,癸酸甘油酯应符合GB 28302的规定。
- 3.1.25 百香果果粉、草莓水果粉、橙子粉、枸杞果粉、黑枸杞冻干果粉、苦瓜粉、蓝莓粉、梨粉、柳橙水果粉、蔓越莓粉、芒果粉、猕猴桃果粉、柠檬水果粉、青柠粉、桑椹粉、山楂粉、树莓粉、水蜜桃粉、甜橙粉、西柚水果粉、香蕉粉、雪梨粉、血橙粉、椰子粉、樱桃粉、菠菜粉、番茄粉、枸杞粉、沙棘粉、山药粉、植物提取物【白扁豆提取物、百合提取物、大枣提取物、丁香提取物、茯苓提取物、甘草提取物、核桃仁提取物、黑枸杞提取物、猴头菇提取物、金银花提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、莱菔子提取物、莲子提取物、马齿苋提取物、麦芽提取物、苜蓿提取物、青果提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、桑叶提取物、砂仁提取物、山药提取物、山楂提取物、生姜提取物、杏仁提取物、益智仁提取物、紫苏提取物】应符合GB/T 29602的规定。
- 3.1.26 柠檬味香精、柠檬味粉末香精、薄荷味粉末香精、抹茶香精(粉末)、鲜奶粉末香精、谷物粉末香精、口味优化香精、蓝莓粉末香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.27 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 3.1.28 水苏糖应符合QB/T 4260的规定。

- 3.1.29 异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的规定。
- 3.1.30 马克斯克鲁维酵母菌粉应符合GB 31639的规定。
- 3.1.31 低聚半乳糖应符合卫生部2008年第20号公告的规定。
- 3.1.32 菊粉应符合2009年第5号公告的的规定。
- 3.1.33 抗性糊精应符合卫生部2012年第16号公告的规定。
- 3.1.34 黄精粉和玉竹粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.35 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫生部2012年第17号公告的规定。
- 3.1.36 凝结魏茨曼氏菌粉应符合附录A的规定。
- 3.1.37 青春双歧杆菌粉、动物双歧杆菌动物亚种菌粉、动物双歧杆菌乳亚种菌粉、两歧双歧杆菌粉、短双歧杆菌粉、长双歧杆菌婴儿亚种菌粉、长双歧杆菌长亚种菌粉、嗜酸乳杆菌粉、干酪乳酪杆菌粉、卷曲乳杆菌粉、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌粉、德氏乳杆菌乳亚种菌粉、发酵粘液乳杆菌粉、格氏乳杆菌粉、瑞士乳杆菌粉、约氏乳杆菌粉、副干酪乳酪杆菌粉、植物乳植杆菌粉、罗伊氏粘液乳杆菌粉、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液联合乳杆菌粉、弯曲广布乳杆菌粉、唾液链球菌嗜热亚种菌粉、乳酸乳球菌乳亚种菌粉、乳脂乳球菌粉、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）菌粉、费氏丙酸杆菌谢氏亚种菌粉、肠膜明串珠菌肠膜亚种菌粉、马克斯克鲁维酵母菌粉、乳酸片球菌粉、戊糖片球菌粉、小牛动物球菌粉、木糖葡萄球菌粉、肉葡萄球菌粉、清酒广布乳杆菌粉、产丙酸丙酸菌菌粉应符合附录D的规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量的被测样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，品其滋味
组织形态	块形完整，大小一致，无缺角、裂缝，表面光滑，花纹清晰，无明显变形，坚实，不松散，不黏连	
滋味、气味	味甜，香气适中，滋味纯正，符合品种应有的滋味及气味， 无异味，无异嗅	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
水分, %	≤ 5.0	SB/T 10347 附录 A
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 3.5	SN/T 3854

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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		
乳酸菌总数 ^a , CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35	
凝结魏茨曼氏菌芽孢总数 ^b , CFU/g	≥	1×10 ⁶			附录 B	
菌落总数 ^d , CFU/g		5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	100	GB 4789.3
致病菌	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 适用于乳酸菌活菌型产品, 仅含凝结魏茨曼氏菌粉的产品除外; b 仅适用于含凝结魏茨曼氏菌粉的活菌型产品; d 适用于杀菌型产品。						

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、乳酸菌总数【仅限非含凝结魏茨曼氏菌粉(活菌型)产品】、凝结魏茨曼氏菌芽孢总数【仅限含凝结魏茨曼氏菌粉(活菌型)产品】、菌落总数(仅限杀菌型)、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

凝结魏茨曼氏菌粉质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以凝结魏茨曼氏菌为原料，经接种、发酵、离心、乳化、杀菌（或不杀菌）、干燥、粉碎、标准化、包装等制成的凝结魏茨曼氏菌粉。

A.2 指标要求

指标要求应符合 A.1 指标要求。

表 A.1 指标要求

项 目		要 求	检验方法	
感 官 要 求	色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味	
	滋味、气味	产品固有的发酵气味，无异味， 无不良气味，无异臭		
	组织形态	粉末状或颗粒状，无结块		
	杂质	无正常视力可见异物		
理 化 要 求	水分，%	≤ 8.0	GB 5009.3	
	总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12	
微 生 物 要 求	凝结魏茨曼氏芽孢总数 ^a ，CFU/g	≥ 1×10 ⁶	附录 B	
	菌落总数 ^b ，CFU/g	n=5, c=2, m=1000, M=50000	GB 4789.2	
	菌体数 ^d ，个	≥ 1×10 ⁸	附录 C	
	大肠菌群，CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=100	GB 4789.3	
	霉菌，CFU/g	≤ 50	GB 4789.15	
	致 病 菌	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
		单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.30

注：a.适用于活菌型产品检验；b、d 适用于杀菌型产品检验。

附录 B

(规范性附录)

凝结魏茨曼氏菌数检测方法

B.1 范围

本规范规定了含凝结魏茨曼氏菌样品的检测方法。

本规范用于含凝结魏茨曼氏菌样品中凝结芽孢杆菌的检验和计数。

B.2 术语与定义

凝结魏茨曼氏菌芽孢总数

含凝结魏茨曼氏菌样品经过处理后，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每 g (mL) 检样中形成的芽孢数。

B.3 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外，其他设备和材料如下：

B.3.1 天平：精度为 0.01 g；

B.3.2 移液枪：20-200 μ L、1mL；

B.3.3 涡旋混匀器；

B.3.4 培养箱：42 \pm 1 $^{\circ}$ C

B.3.5 恒温振荡器

B.3.6 恒温水浴锅

B.3.7 培养皿：直径为 90 mm

B.3.8 枪头：100 μ L、1mL

B.3.9 冻存管：2 mL

B.3.10 锥形瓶：250 mL

B.4 培养基和试剂

B.4.1 培养基配方

酵母浸粉 5.0g

葡萄糖 5.0g

蛋白胨 10.0g

牛肉膏 5.0g

NaCl 250mg

CaCl₂ 150mg

MnSO₄·H₂O 100mg

L-半胱氨酸盐酸盐 500mg

琼脂粉 15.0g

pH5.0-5.5 定容 1000mL

B.4.2 稀释液配方

0.1%的蛋白胨水溶液，分散剂（含 0.5%吐温 80）（备注：试管内梯度稀释液不含 0.5%吐温 80）

B.5 操作步骤

B.5.1 无菌操作，准确称取 1g 样品加入到盛有 99g 含有分散剂并带玻璃珠的 0.1%蛋白胨水溶液的 250 mL 锥形瓶中，于恒温振荡器上（设定温度 20℃，速度 250rpm）均质 30 min，制备成 10^{-2} 的菌悬液，从中吸取 2mL 菌悬液于冻存管中，浸入 80℃水浴中处理 10 min。

B.5.2 取出水浴加热的菌液冻存管，迅速放入常温水中冷却至室温

B.5.3 依照微生物学操作技术，将菌液进行 10 倍梯度稀释，分别制备 10^{-3} ， 10^{-4} ， 10^{-5} ，… 10^{-10} 稀释液。每递增稀释梯度一次，需更换一支枪头。

B.5.4 根据对样品中芽孢数量的估计，选取连续的 2-3 个合适的稀释度（使得培养结束后至少有一个稀释度的培养皿中有 30-300 CFU）进行检测。

B.5.5 通过涡旋振荡器混匀，从试管内液体旋转至底部开始计时，约 10-15S，每个稀释度吸取 1.0 mL 样品匀液于无菌平皿内，每个稀释度做三个平皿。同时分别吸取 1 mL 空白无菌稀释液加入 3 套无菌培养皿内做空白对照。

B.5.6 将冷却至 46℃左右的培养基（可在 46℃恒温水浴锅中预置），倾注于培养皿中，小心轻转培养皿，使样品充分混匀。

B.5.7 待培养基凝固后，倒置放入培养箱， $42 \pm 1^\circ\text{C}$ 培养 48 h。

B.6 结果与报告

B.6.1 菌落计数的计算方法

B.6.1.1 若只有一个稀释平板上的菌落数在适宜计数范围内，计算三个平板菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 g (mL) 样品中菌落总数结果。

B.6.1.2 若有两个连续稀释度的平板菌落数在适宜计数范围内，按式（1）计算。

$$N = \frac{\sum c}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots$$

式中：

N——样品中菌落数；

$\sum C$ ——平板（含适宜范围菌落数的平板）菌落数之和；

n_1 ——第一稀释度（低稀释倍数）平板个数；

n_2 ——第二稀释度（高稀释倍数）平板个数；

d——稀释因子（第一稀释度）

示例：

稀释度	1: 100（第一稀释度）	1: 1000（第二稀释度）
菌落数（CFU）	232, 244	33, 35

$$N = \frac{\Sigma C}{(n_1 + 0.1n_2)d} = \frac{232+244+33+35}{[2+(0.1 \times 2)] \times 10^{-2}} = 24727$$

上述数据按 6.2.2 数字修约后，表示为 25000 或 2.5×10^4 。

B.6.1.3 若所有稀释度的平板上菌落数均大于 300CFU，则对稀释度最高的平板进行计数，其他平板可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

B.6.1.4 若所有稀释度的平板菌落数均小于 30CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

B.6.1.5 若所有稀释度（包括液体样品原液）平板均无菌落生长，则以 1 乘以最低稀释倍数计算。

B.6.1.6 若所有稀释度的平板菌落数均不在 30 CFU-300 CFU 之间，其中一部分小于 30 CFU 或大于 300 CFU 时，则以最接近 30 CFU 或 300 CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

B.6.2 菌落总数的报告

B.6.2.1 菌落数小于 100 CFU 时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

B.6.2.2 菌落数大于或等于 100 CFU 时，第 3 位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前 2 位数字，后面用 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

B.6.2.3 若所有平板上为蔓延菌落而无法计数，则报告菌落蔓延。

B.6.2.4 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

B.6.2.5 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

附录 C

（规范性附录）

菌体数检测方法

C.1 范围

本规范规定了菌体数检测方法。

本规范用于菌体数的检验和计数。

C.2 术语与定义

菌体数

含益生菌的样品，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每 g(mL) 检样中形成的灭活菌细胞数。

C.3 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外，其他设备和材料如下：

C.3.1 显微镜

C.3.2 血球计数板

C.3.3 涡旋混匀器

C.3.4 载玻片

C.3.5 盖玻片

C.3.6 毛细血管

C.4 操作步骤

C.4.1 镜检计数室：在加样前，先对计数板的计数室进行镜检，若有污物，则需清洗、吹干后进行计数；

C.4.2 制备细胞悬液：视待测菌悬液浓度，对样品进行 10 倍梯度稀释，稀释程度以每小格的菌数可数为度（以 5-10 个菌为宜）；

C.4.3 加菌悬液样品：将清洁干燥的血球计数板盖上盖玻片，再用无菌的毛细滴管吸取少许摇匀的菌悬液，从计数板中间平台两侧的沟槽内滴一小滴，让菌液沿缝隙靠毛细渗透作用自动进入计数室，用吸水纸吸去多余水液，计数室内不能有气泡，静置 5-10 分钟，使细胞沉降于计数板上；

C.4.4 显微镜计数：将血球计数板放置于显微镜的载物台上夹稳，先在低倍镜下找到计数区后，再转换高倍镜观察并计数；

C.4.5 计数时若计数区是由 16 个大方格组成，按对角线方位，数左上、左下、右上、右下的 4 个大方格（即 100 小格）的菌数。如果是 25 个大方格组成的计数区，除数上述四个大方格外，还需数中央 1 个大方格的菌数（即 80 个小格）。为保证计数的准确性并避免重复计数和漏记，在计数时，对沉降在格线上的细胞的统计应有统一的规定。如菌体位于大方格的双线上，计数时则数上线不数下线，数左线不数右线，以减少误差（即位于本格上线和左线上的细胞计入本格，本格的下线和右线上的细胞按规定计入相应的格中）；

C.4.6 每个样品重复计数 2-3 次（每次数值不应相差过大，否则应重新操作），按公式计算出每 mL (g)

菌悬液所含细胞数量；

(1) 16格×25格血球计数板计算公式：

细胞数/mL=100 小格内细胞个数/100×400×10⁴×稀释倍数

(2) 25格×16格血球计数板计算公式：

细胞数/mL=80 小格内细胞个数/80×400×10⁴×稀释倍数

H N

Q B

附录 D

(规范性附录)

益生菌粉质量要求

D.1 原料来源

本规定适用于以益生菌为原料，经接种、发酵、离心、乳化、杀菌（或不杀菌）、干燥、粉碎、标准化、包装等制成的益生菌粉。

D.2 指标要求

指标要求应符合 D.1 指标要求

表 D.1 指标要求

项目		要求	检验方法
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	滋味、气味	产品固有的发酵气味，无异味，无不良气味，无异臭	
	组织形态	粉末状或颗粒状，无结块	
	杂质	无正常视力可见异物	
理化要求	水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
	总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
微生物要求	乳酸菌数 ^a , CFU/g	≥ 1×10 ⁶	GB 4789.35
	菌落总数 ^b , CFU/g	n=5, c=2, m=1000, M=50000	GB 4789.2
	菌体数 ^d , 个	≥ 1×10 ⁸	附录 C
	大肠菌群, CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=100	GB 4789.3
	霉菌, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
	致病菌	沙门氏菌, /25g	不得检出
金黄色葡萄球菌, /25g		不得检出	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g		不得检出	GB 4789.30

a 适用于活菌型产品检验；b、d 适用于杀菌型产品检验。

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖醇、乳糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖、葡萄糖、乳糖、白砂糖中的一种或多种为主要原料，添加聚葡萄糖、菊粉、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、水苏糖、海藻糖、麦芽糊精、马铃薯淀粉、果蔬粉（百香果果粉、草莓水果粉、橙子粉、枸杞果粉、黑枸杞冻干果粉、苦瓜粉、蓝莓粉、梨粉、柳橙水果粉、蔓越莓粉、芒果粉、猕猴桃果粉、柠檬水果粉、青柠粉、桑椹粉、山楂粉、树莓粉、水蜜桃粉、甜橙粉、西柚水果粉、香蕉粉、雪梨粉、血橙粉、椰子粉、樱桃粉、菠菜粉、番茄粉、枸杞粉、沙棘粉、山药粉中的一种或几种）、乳粉、微晶纤维素、辛,癸酸甘油酯、柠檬酸、植物提取物（水煮提取物）【白扁豆提取物、百合提取物、大枣提取物、丁香提取物、茯苓提取物、甘草提取物、核桃仁提取物、黑枸杞提取物、猴头菇提取物、金银花提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、莱菔子提取物、莲子提取物、马齿苋提取物、麦芽提取物、苜蓿提取物、青果提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、桑叶提取物、砂仁提取物、山药提取物、山楂提取物、生姜提取物、杏仁提取物、益智仁提取物、紫苏提取物中的一种或几种】、天然薄荷脑、抗坏血酸（维生素C）（抗氧化剂）、甜菊糖苷、硬脂酸镁、人参（人工种植5年及5年以下）、黄精粉、玉竹粉、食用盐、柠檬味香精、柠檬味粉末香精、薄荷味粉末香精、抹茶香精(粉末)、鲜奶粉末香精、谷物粉末香精、口味优化香精、蓝莓粉末香精的一种或多种，添加青春双歧杆菌粉、动物双歧杆菌动物亚种菌粉、动物双歧杆菌乳亚种菌粉、两歧双歧杆菌粉、短双歧杆菌粉、长双歧杆菌婴儿亚种菌粉、长双歧杆菌长亚种菌粉、嗜酸乳杆菌粉、干酪乳酪杆菌粉、卷曲乳杆菌粉、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌粉、德氏乳杆菌乳亚种菌粉、发酵粘液乳杆菌粉、格氏乳杆菌粉、瑞士乳杆菌粉、约氏乳杆菌粉、副干酪乳酪杆菌粉、植物乳植杆菌粉、罗伊氏粘液乳杆菌粉、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液联合乳杆菌粉、弯曲广布乳杆菌粉、唾液链球菌嗜热亚种菌粉、乳酸乳球菌乳亚种菌粉、乳脂乳球菌粉、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）菌粉、费氏丙酸杆菌谢氏亚种菌粉、肠膜明串珠菌肠膜亚种菌粉、马克斯克鲁维酵母菌粉、乳酸片球菌粉、戊糖片球菌粉、小牛动物球菌粉、木糖葡萄球菌粉、肉葡萄球菌粉、清酒广布乳杆菌粉、产丙酸丙酸菌菌粉、凝结魏茨曼氏菌粉中的一种或几种，经配料、混合、制粒或不制粒、压片、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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》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。