



413056S-2023



河南百芝堂生物科技有限公司企业标准

Q/HBZT 0044S-2023

柑橘果蔬复合植物压片糖果

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南百芝堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南百芝堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛录梅。

H N

Q B

柑橘果蔬复合植物压片糖果

1 范围

本标准规定了柑橘果蔬复合植物压片糖果的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加柑橘果粉、羽衣甘蓝粉、生姜油微囊粉、抗性糊精、绿茶浓缩粉、金针菇浓缩粉、羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、焦糖色、硬脂酸镁、维生素C（抗氧化剂），经混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的柑橘果蔬复合植物压片糖果。

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 柑橘果粉、羽衣甘蓝粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.3 生姜油微囊粉应符合Q/NZKJ 0004S的规定（见附录A）。
- 2.1.4 抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2.1.5 绿茶浓缩粉GB/T 29602的规定。
- 2.1.6 金针菇浓缩粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.7 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.8 二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.10 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.11 维生素C（抗氧化剂）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.12 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	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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
水分, %	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
二氧化钛, g/kg	≤ 10	GB 5009.246

注: *铅的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 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
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

注 1: 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

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。

3 检验

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

Q/NZKJ

西安诺众康健生物科技有限责任公司企业标准

Q/NZKJ 0004S—2022

代替 Q/NZKJ 0004S—2021

生姜油微囊粉（固体饮料）



Q/610000-13140S-2022
有效期至 20241025

2022-08-14 发布

2022-09-15 实施

西安诺众康健生物科技有限责任公司 发布

前 言

本标准按GB/T1.1-2020给出的规则起草。

本标准代替Q/NZKJ 0004S-2021《生姜油微囊粉》。

本标准与Q/NZKJ 0004S-2021相比，主要变化如下：

- 标准封面、格式按照GB/T 1.1—2009的规则进行了修改；
- 修改了范围一章的辅料，增加了麦芽糊精；
- 删除了技术要求一章3.3理化指标：酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)≤1.0；
- 删除了技术要求一章3.3理化指标：过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)≤0.13%；
- 修改了技术要求一章3.4菌落总数M50000修改为49500；
- 删除了技术要求一章中3.4金黄色葡萄球菌指标；
- 删除了检验方法一章4.2.5酸价：按GB 5009.229执行；
- 删除了检验方法一章4.2.6过氧化值：按GB 5009.227执行；
- 删除了规范性引用文件一章的文件：GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品。
- 删除了检验方法一章4.3.5金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10执行。

本标准由西安诺众康健生物科技有限责任公司提出。

本标准由西安诺众康健生物科技有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：刘建明、邵明亮、王磊、杨刚柱、叶楠。

本标准批准人：邵明亮。

本标准所代替的标准的历次版本发布情况为：

- Q/NZKJ 0004S-2021。

生姜油微囊粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了生姜油微囊粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、运输和贮存。

本标准适用于以生姜为主要原料，选用低聚异麦芽糖、酪蛋白酸钠、羟丙基甲基纤维素、磷脂、麦芽糊精为辅料，经提取、浓缩、制粒、干燥、过筛、混合、包装制成的生姜油微囊粉（固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪氨酸钠)
GB 1886.109	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 22293	姜及其油树脂 主要刺激成分测定 HPLC法
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8401	食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20881	低聚异麦芽糖

- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
 GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB/T 30383 生姜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质检总局令 [2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生姜：应符合GB/T 30383的规定。
 3.1.2 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881的规定。
 3.1.3 酪蛋白酸钠：应符合GB 1886.212的规定。
 3.1.4 羟丙基甲基纤维素：应符合GB 1886.109的规定。
 3.1.5 磷脂：应符合GB 28401的规定。
 3.1.6 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6的规定。
 3.1.7 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	黄色
气味与滋味	具有生姜粉特有的滋味及气味，滋味纯正，无异味
组织形态	组织均匀的松散颗粒粉末
杂质	无外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2

项 目	指 标
姜辣素/%	≥ 1.0
水分/%	≤ 7.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
脂肪/(g/100g)	≥ 2.0

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案 ^a 及限量
-----	-----------------------

Q/NZKJ 0004S—2022

	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	49500
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

^a 样品的采集及处理按GB 4789.1的规定执行

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 污染物限量

3.6.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.6.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.8 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取10g供试品，置于干燥洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，尝其滋味，嗅其气味，观察其杂质。

4.2 理化指标

4.2.1 姜辣素：按GB/T 22293执行。

4.2.2 水分：按GB 5009.3执行。

4.2.3 铅：按GB 5009.12执行。

4.2.4 脂肪：按GB 5009.6执行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数：按GB 4789.2执行。

4.3.2 霉菌：按GB/T 4789.15执行。

4.3.3 大肠菌群：按GB 4789.3执行。

4.3.4 沙门氏菌：按GB 4789.4执行。

4.4 净含量：按JJF1070执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不得小于50Kg，在每组批中随机抽取500g样品，抽样数量不少于6个最小包装。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、微生物指标中的菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准3.2~3.5的全部项目。

5.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、包装、运输与贮存

6.1 标签

6.1.1 标签标识：应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合GB 4806.1及相应食品安全国家标准的要求。产品内包装用复合食品袋应符合GB 9683或GB/T 1004或GB/T 28118或GB 4806.7的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，产品外包装用纸桶应符合GB/T 14187的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装载运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处中。不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加柑橘果粉、羽衣甘蓝粉、生姜油微囊粉、抗性糊精、绿茶浓缩粉、金针菇浓缩粉、羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、焦糖色、硬脂酸镁、维生素 C（抗氧化剂），经混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的柑橘果蔬复合植物压片糖果。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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南百芝堂生物科技有限公司