



413867S-2023



河南聚润食品有限公司企业标准

Q/HJS 0011S-2023

压片糖果

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南聚润食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南聚润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵豪。

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、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、D-甘露糖醇、结晶果糖、山梨糖醇、赤藓糖醇中一种或几种为原料，添加大豆蛋白粉、乳粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、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、金银花、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、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖、人参（5年及5年以下人工种植）、松花粉、玉米淀粉、DHA藻油、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、天然胡萝卜素、食用香精）、酵母粉、乳矿物盐、乳清粉、针叶樱桃粉、草莓粉、橙粉、胡萝卜粉、蓝莓粉、苹果粉、黄精粉、苦瓜粉、胶原蛋白肽粉、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊粉、玛咖粉、叶黄素酯、N-乙酰神经氨酸、 γ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、木糖醇、甜菊糖苷、硬脂酸镁、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、异麦芽酮糖醇、维生素C、柠檬酸、微晶纤维素、乙二胺四乙酸铁钠（EDTA 铁钠）、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸亚铁、甘氨酸亚铁、焦磷酸铁、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装制成的压片糖果。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种：维生素C强化压片糖果、铁强化压片糖果、果味压片糖果、植物粉压片糖果、植物提取物压片糖果、山楂鸡内金压片糖果、果粉压片糖果、乳矿物盐压片糖果、蛋白压片糖果、酵母粉压片糖果、针叶樱桃压片糖果、叶黄素酯压片糖果、蛹虫草压片糖果、蓝莓压片糖果、N-乙酰神经氨酸压片糖果、 γ -氨基丁酸压片糖果、磷脂酰丝氨酸压片糖果、雨生红球藻压片糖果、小麦低聚肽压片糖果、复合压片糖果、风味压片糖果。

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 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 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 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.7 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、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、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、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、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.14 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.16 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.17 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 酵母粉应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 乳矿物盐应符合原卫生部公告（200 年第 18 号）的规定。
- 2.1.23 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.24 针叶樱桃粉、草莓粉、橙粉、胡萝卜粉、蓝莓粉、苹果粉、黄精粉、苦瓜粉应符合 GB/T 29602 或 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.26 蛹虫草应符合原国家卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.27 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.29 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

- 2.1.30叶黄素酯应符合原卫计委公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.31N-乙酰神经氨酸应符合卫计委2017年第7号公告的规定。
- 2.1.32 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009年第12号）的规定。
- 2.1.33磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010年第15号）的规定。
- 2.1.34雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.35小麦低聚肽应符合QB/T 5298的规定。
- 2.1.36玉米低聚肽粉应符合QB/T 4707的规定。
- 2.1.37木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.38甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.39硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.40天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.41 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.42异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的规定。
- 2.1.43维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.44柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.45微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.46乙二胺四乙酸铁钠应符合GB 22557的规定。
- 2.1.47葡萄糖酸亚铁应符合GB 1903.10的规定。
- 2.1.48硫酸亚铁应符合GB 29211的规定。
- 2.1.49乳酸亚铁应符合GB 1903.47的规定。
- 2.1.50甘氨酸亚铁应符合GB 30606的规定。
- 2.1.51焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。
- 2.1.52食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.53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	取适量样品，置于洁净的白色盘中，在自然光下观察性状、色泽、气味、杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，味甜，无异嗅，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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品)	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 3.5	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.83
维生素C ^b , mg/kg	1000-6000	GB 5009.86
铁 ^b , mg/kg	600-1200	GB 5009.90
肽 ^c , g/100g	≥ 5.0	GB/T 22492
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; ^b 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品; ^c 仅适用于声称肽的产品; *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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
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 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 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、D-甘露糖醇、结晶果糖、山梨糖醇、赤藓糖醇中一种或几种为原料，添加大豆蛋白粉、乳粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、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、金银花、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、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、低聚果糖、低聚异麦芽糖、乳糖、人参（5年及5年以下人工种植）、松花粉、玉米淀粉、DHA藻油、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、天然胡萝卜素、食用香精）、酵母粉、乳矿物盐、乳清粉、针叶樱桃粉、草莓粉、橙粉、胡萝卜粉、蓝莓粉、苹果粉、黄精粉、苦瓜粉、胶原蛋白肽粉、蛹虫草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊粉、玛咖粉、叶黄素酯、N-乙酰神经氨酸、 γ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、木糖醇、甜菊糖苷、硬脂酸镁、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、异麦芽酮糖醇、维生素C、柠檬酸、微晶纤维素、乙二胺四乙酸铁钠（EDTA 铁钠）、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸亚铁、甘氨酸亚铁、焦磷酸铁、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装制成的压片糖果。

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，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。