



413868S-2023



河南聚润食品有限公司企业标准

Q/HJS 0012S-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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇或食用葡萄糖为主要原料，添加麦芽糊精、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、地龙蛋白粉、牡蛎粉、山药（粉碎）、人参（人工种植 5 年及以下）（粉碎）、玛咖粉、黄精（粉碎）、蛹虫草粉、枸杞子（粉碎）、羊鞭粉、牛鞭粉、狗鞭粉、海参（粉碎）、食用玉米淀粉、骨胶原蛋白肽、牡蛎肽粉、乳矿物盐、辣木叶粉、菊苣粉、明日叶粉、刺梨提取物、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、亮蓝及其铝色淀）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、柠檬黄及其铝色淀）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、植物炭黑）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、叶绿素铜）、食品用香精中的一种或几种，添加硬脂酸镁，经配料、混合、干燥、压片、包装等工艺制成的压片糖果。

根据所用配方不同分为不同产品：以一种原料命名的产品（如薄荷味压片糖果、乳矿物盐压片糖果、刺梨提取物压片糖果、明日叶压片糖果等）；以两种及以上原料或原料+复合命名的产品（如鹿鞭地龙蛋白牡蛎压片糖果、人参鹿鞭压片糖果、人参牡蛎压片糖果、玛咖牡蛎压片糖果、玛咖黄精压片糖果、蛹虫草人参黄精压片糖果、四鞭双参蛹虫草压片糖果、玛咖复合压片糖果等）。

## 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 梅花鹿鹿鞭粉应符合 NY/T 317 的规定。
- 2.1.5 地龙蛋白粉应符合卫生部公告(2009 第 18 号)的规定。
- 2.1.6 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 山药、黄精、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.8 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.10 蛹虫草粉应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.11 羊鞭粉、牛鞭粉、狗鞭粉，应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。
- 2.1.12 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.15 牡蛎肽粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17 乳矿物盐应符合原卫生部公告(2009 第 18 号)的规定。
- 2.1.18 辣木叶粉应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.19 菊苣粉应清洁、卫生,无污染、无霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 刺梨提取物、明日叶粉应符合 GB/T 29602 的规定,其中明日叶应符合国家卫健委公告(2019 年第 2 号)的规定。
- 2.1.21 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,置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味、用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
气、滋味	味甜,具有本品特有的滋、气味,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

指 标	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
二氧化钛 <sup>a</sup> /(g/kg) ≤	10	GB 5009.246
亮蓝及其铝色淀 <sup>a</sup> (以亮蓝计)/(g/kg) ≤	0.3	GB 5009.35
柠檬黄及其铝色淀 <sup>a</sup> (以柠檬黄计)/(g/kg) ≤	0.3	GB 5009.35
同一功能的食品添加剂(着色剂),在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1;		
a 仅限添加该食品添加剂的产品检测;		
*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 <sup>a</sup> 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
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：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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；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；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、菌落总数、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。

## 编制说明

本标准适用于以山梨糖醇或食用葡萄糖为主要原料，添加麦芽糊精、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、地龙蛋白粉、牡蛎粉、山药（粉碎）、人参（人工种植 5 年及以下）（粉碎）、玛咖粉、黄精（粉碎）、蛹虫草粉、枸杞子（粉碎）、羊鞭粉、牛鞭粉、狗鞭粉、海参（粉碎）、食用玉米淀粉、骨胶原蛋白肽、牡蛎肽粉、乳矿物盐、辣木叶粉、菊苣粉、明日叶粉、刺梨提取物、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、亮蓝及其铝色淀）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、柠檬黄及其铝色淀）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、植物炭黑）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、叶绿素铜）、食品用香精中的一种或几种，添加硬脂酸镁，经配料、混合、干燥、压片、包装等工艺制成的压片糖果。

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，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南聚润食品有限公司

QB