



413869S-2023



河南聚润食品有限公司企业标准

Q/HJS 0013S-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、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、食品用香精的一种或多种，添加益生菌[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种菌、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种菌、马克斯克鲁维酵母菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种]，经配料、混合、制粒或不制粒、压片、包装而成的压片糖果。

根据产品是否加入菌种，分为：益生菌压片糖果、压片糖果（不含菌种）。

根据加入菌种的活性，分为：活菌型压片糖果、杀菌型（或灭活型）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 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

2.1.5 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.12 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.13 低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.14 低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.16 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.18 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.19 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 果蔬粉、黄精粉、玉竹粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.25 辛, 癸酸甘油酯应符合 GB 28302 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.31 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.32 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 益生菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.36 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) ≤	7.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a /(g/kg) ≤	3.5	SN/T 3854
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
乳酸菌数 ^c /(CFU/g)	≥10 ⁶				GB 4789.35
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于活菌型压片糖果；					
^c 适用于活菌型压片糖果。					

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数（仅限有此指标项的产品）、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。

H H N

Q B

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、食品用香精的一种或多种，添加益生菌[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种菌、动物双歧杆菌乳亚种菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种菌、长双歧杆菌长亚种菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种菌、德氏乳杆菌乳亚种菌、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种菌、乳酸乳球菌乳亚种菌、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种菌、马克斯克鲁维酵母菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种]，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》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