



411691S-2023



开封九福来生物技术有限公司企业标准

Q/KJS 0001S-2023

芦荟膜片糖果

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

开封九福来生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由开封九福来生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：开封九福来生物技术有限公司。

本标准主要起草人：张荣轩。

H N
Q B

芦荟膜片糖果

1 范围

本标准规定了芦荟膜片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶粉、木糖醇为主要原料，辅以普鲁兰多糖、浓缩果汁（西柚浓缩汁、血橙浓缩汁、草莓浓缩汁、椰子浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种）、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、氧化羟丙基淀粉、甘油、L-苹果酸、柠檬酸、茶粉（红茶、绿茶、茉莉花茶、乌龙茶中的一种或几种）、抗氧化剂（维生素C）、食品用香精（西柚味香精、橙味香精、草莓味香精、椰子味香精、苹果味香精、桃味香精、荔枝味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、玫瑰味香精、菊花味香精、蜂蜜味香精、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或多种，经配料、混合、涂布、干燥、包装制成的芦荟膜片糖果。

根据原辅料不同，产品分为原味库拉索芦荟膜片糖果、果味库拉索芦荟膜片糖果、茶味库拉索芦荟膜片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.2 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.3 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.8 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.9 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.12 普鲁兰多糖应符合 GB 28402 的规定。
- 2.1.13 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.14 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.18 库拉索芦荟凝胶粉应符合 QB/T 2489 的规定。

2.1.19 生活饮用水应符合 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	片形完整、表面光滑、大小一致、无明显变形	随机取适量样品置于白色盘中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	味微甜，具有本品特有气味和滋味，无酸败，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
干燥失重, g/100g ≤	18	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加苹果浓缩汁的产品） ≤	20	GB 5009.185
*该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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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，其中普鲁兰多糖的使用应符合膜片的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶粉、木糖醇为主要原料，辅以普鲁兰多糖、浓缩果汁（西柚浓缩汁、血橙浓缩汁、草莓浓缩汁、椰子浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种）、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、氧化羟丙基淀粉、甘油、L-苹果酸、柠檬酸、茶粉（红茶、绿茶、茉莉花茶、乌龙茶中的一种或几种）、抗氧化剂（维生素C）、食品用香精（西柚味香精、橙味香精、草莓味香精、椰子味香精、苹果味香精、桃味香精、荔枝味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、玫瑰味香精、菊花味香精、蜂蜜味香精、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或多种，经配料、混合、涂布、干燥、包装制成的芦荟膜片糖果。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的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封九福来生物技术有限公司