



412715S-2023



郑州金百合生物工程有限公司企业标准

Q/ZJS 0002S-2023

压片糖果

2023-08-30 发布

2023-08-30 实施

郑州金百合生物工程有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、附录B为规范性附录。

本标准由郑州金百合生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜灵广。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、乳糖、D-甘露糖醇、麦芽糖醇、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、异麦芽酮糖醇中的一种或多种为主要原料，添加抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、菊粉、水苏糖、聚葡萄糖、壳寡糖、燕麦 β -葡聚糖、酵母 β -葡聚糖、塔格糖、海藻糖、L-阿拉伯糖、乳粉、牛初乳粉、驼乳粉、脱脂乳粉、综合果蔬酵素粉、蔬果植物酵素粉、胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、麦芽糊精、N-乙酰神经氨酸、甘蔗多酚、叶黄素酯、透明质酸钠、蝉花子实体(人工培植)、竹叶黄酮、植物提取物(水煮提取物)【桑叶提取物、白芸豆提取物、乌梅提取物、火麻仁提取物、玉竹提取物、决明子提取物、百合提取物、丁香提取物、茯苓提取物、甘草提取物、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、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、砂仁提取物、山药提取物、益智仁提取物、紫苏提取物、薄荷提取物】、西兰花种子水提取物、盐藻、宝乐果粉、山楂果粉、柑橘果粉、葛根粉、蛹虫草粉、雪莲培养物、纳豆粉、接骨木莓粉、魔芋粉、猴头菇粉、鸡内金粉、燕麦苗粉、大麦苗粉、苦荞麦苗粉、玉米须粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、茯苓粉、沙棘粉、山药粉、黄精粉、玉竹粉、草莓果粉、蓝莓果粉、蔓越莓粉、柠檬果粉、甜橙粉、玛咖粉、 γ -氨基丁酸、维生素C(L-抗坏血酸)(食品营养强化剂)、富马酸亚铁(食品营养强化剂)、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种(双乙酰型)、乳脂乳球菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、马克斯克鲁维酵母、柠檬酸、乳酸钙、三氯蔗糖、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、硬脂酸镁、食品用香精(柠檬味粉末香精、薄荷味粉末香精、鲜奶粉末香精、乌梅粉末香精、蓝莓粉末香精、甜橙粉末香精)中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、压制成型、包装加工而成的压片糖果。

根据是否添加可用于食品的菌种将产品分为不同种类：含菌型压片糖果和不含菌型压片糖果。

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/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.4 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

- 2.1.5 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.6 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.10 异麦芽酮糖醇应符合卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 20 号)的规定。
- 2.1.11 抗性糊精应符合关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(卫生部公告 2012 年第 16 号)的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.13 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.15 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.16 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.17 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.18 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.19 壳寡糖应符合《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 6 号)的规定。
- 2.1.20 燕麦 β -葡聚糖、竹叶黄酮应符合关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第 20 号)的规定。
- 2.1.21 酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告(2010 年第 9 号)的规定。
- 2.1.22 塔格糖国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.23 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.24L-阿拉伯糖、叶黄素酯应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2008 年第 12 号)的规定。
- 2.1.25 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.27 驼乳粉应符合 RHB 903 的规定。
- 2.1.28 综合果蔬酵素粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.29 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.30 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32N-乙酰神经氨酸、西兰花种子水提物、宝乐果粉应符合关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告(2017 年第 7 号)的规定。
- 2.1.33 甘蔗多酚应符合国家卫生健康委员会关于莱茵衣藻等 36 种“三新食品”的公告(2022 年 第 2 号)的规定。
- 2.1.34 蔬果植物酵素粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.35 透明质酸钠、蝉花子实体(人工培植)应符合国家卫生健康委关于蝉花子实体(人工培植)等 15 种“三新食品”的公告(2020 年 第 9 号)的规定。
- 2.1.36 纳豆粉应符合 DBS44/ 013 的规定。
- 2.1.37 植物提取物(水煮提取物)、山楂果粉、柑橘果粉、接骨木莓粉、猴头菇粉、鸡内金粉、燕麦苗粉、大麦苗粉、苦荞麦苗粉、玉米须粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、茯苓粉、沙棘粉、山药粉、黄精粉、玉竹粉、草莓果粉、蓝莓果粉、蔓越莓粉、柠檬果粉、甜橙粉、玛咖粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.38 盐藻应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号)的规定。
- 2.1.39 γ -氨基丁酸应符合卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 12 号)的规定。
- 2.1.40 维生素 C(L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.42 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种(双乙酰型)、乳脂乳球菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌应符合可用于食品的菌种名单(卫办监督发(2010)65 号)、关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告或 QB/T4575 或关于发酵乳杆菌 CECT5716 等 3 个菌种的公告(2016 年第 6 号)的规定。
- 2.1.43 马克斯克鲁维酵母应符合关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告(2013 年 第 16 号)的规定。
- 2.1.44 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.45 蛹虫草粉应符合国家卫生和计划生育委员会关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.46 纳豆粉应符合 DBS44/ 013 的规定。

- 2. 1. 47 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2. 1. 48 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(卫生部公告 2011 年第 13 号)的规定。
- 2. 1. 49 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2. 1. 50 乳酸钙应符合 GB 1886. 21 的规定。
- 2. 1. 51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2. 1. 52 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 53 苋菜红应符合 GB 4479. 1 的规定。
- 2. 1. 54 亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2. 1. 55 硬脂酸镁应符合 GB 1886. 91 的规定。
- 2. 1. 56 食品用香精应符合 GB 30616 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	试验方法
性状	呈片状，完整光洁，大小一致，无裂片、断片	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味，检查其有无外来异物。
色泽	具有该品应有的色泽	
气、滋味	味甜，同时具有该品应有的气味和滋味，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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
维生素C ^a , mg/kg	1000~6000	GB 5009. 86
铁 ^a , mg/kg	600~1200	GB 5009. 90
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
黄曲霉毒素B ₁ ^c , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
三氯蔗糖 ^d , g/kg	≤ 1.5	GB 22255
柠檬黄（以柠檬黄计） ^d , g/kg	≤ 0.3	GB 5009. 35
苋菜红（以苋菜红计） ^d , g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35

亮蓝（以亮蓝计） ^d ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a适用于使用该食品营养强化剂的产品； b适用于添加山楂制品的产品； c适用于添加豆制品的产品； d适用于添加该食品添加剂的产品。			

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
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
乳酸菌 ^c , CFU/g ≥	1 × 10 ⁶				GB 4789. 35
注： a样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。 b适用于未添加可用于食品的菌种的产品。 c适用于添加可用于食品的菌种的产品。					

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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数（未添加可用于食品的菌种的产品）、大肠菌群、乳酸菌（添加可用于食品的菌种的产品）的检验。

附录A
(规范性附录)

综合果蔬酵素粉质量要求

A.1 原料来源

本附录适用于以木瓜粉、玉米粉、凤梨粉、小麦粉、大豆粉、糙米粉、麦芽糊精、酵母为原料经发酵、浓缩萃取、低温干燥等工艺加工制成的综合果蔬酵素粉的质量要求。
本品为固体饮料。

A.2 指标要求

应符合表 A.1 规定。

表 A.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	白色至棕色	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和外观形态;按标签标示的冲调方法制备样品,倒入无色透明的容器中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物。
	滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味、无异味	
	状态	具有该产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	
理化要求	水分, g/100g	≤ 8	GB 5009.3
	铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
微生物限量	菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
	酵母菌和霉菌, CFU/g	≤ 100	GB 4789.15
	大肠菌群, CFU/g	≤ 10	GB 4789.3
	沙门氏菌, /25g	n=5, c=0, m=0	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

附录B
(规范性附录)

蔬果植物酵素粉质量要求

B.1 原料来源

本附录适用于以甜橙、香蕉、糙米、菠菜、石榴、番薯、菠萝、苦瓜、芹菜、玉米、西红柿、西兰花、芦笋、西瓜、柠檬、猕猴桃、黑木耳、苹果、番石榴、白萝卜、绿豆、香菇、梅子、李子、芥蓝、芋头、不结球白菜、冬瓜、空心菜、金桔、芥菜、莲藕、莴苣、甘蓝、豆瓣菜、杨桃、黄瓜、胡萝卜、西番莲、南瓜、丝瓜、甜瓜、甜椒、葡萄柚、马铃薯、大豆、柿子、红豆、葡萄、鳄梨、豆薯、松子、茄子、金针菜、莲雾、豌豆、腰果、豌豆苗、茼蒿、番荔枝、山梨糖醇、果汁粉末（甜橙）为原料经切碎、发酵、浓缩萃取、干燥等工艺加工制成的蔬果植物酵素粉的质量要求。本品为固体饮料。

B.2 指标要求

应符合表 B.1 规定。

表 B.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具有该产品应有的色泽	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和外观形态;按标签标示的冲调方法制备样品,倒入无色透明的容器中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无外来异物。
	滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味、无异味	
	状态	具有该产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	
理化要求	水分, g/100g	≤ 4	GB 5009.3
	铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
微生物限量	菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
	霉菌, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
	大肠菌群, CFU/g	≤ 10	GB 4789.3
	沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
	志贺氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.5
	金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、乳糖、D-甘露糖醇、麦芽糖醇、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、异麦芽酮糖醇中的一种或多种为主要原料，添加抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、菊粉、水苏糖、聚葡萄糖、壳寡糖、燕麦 β -葡聚糖、酵母 β -葡聚糖、塔格糖、海藻糖、L-阿拉伯糖、乳粉、牛初乳粉、驼乳粉、脱脂乳粉、综合果蔬酵素粉、蔬果植物酵素粉、胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、麦芽糊精、N-乙酰神经氨酸、甘蔗多酚、叶黄素酯、透明质酸钠、蝉花子实体(人工培植)、竹叶黄酮、植物提取物(水煮提取物)【桑叶提取物、白芸豆提取物、乌梅提取物、火麻仁提取物、玉竹提取物、决明子提取物、百合提取物、丁香提取物、茯苓提取物、甘草提取物、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、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、砂仁提取物、山药提取物、益智仁提取物、紫苏提取物、薄荷提取物】、西兰花种子水提物、盐藻、宝乐果粉、山楂果粉、柑橘果粉、葛根粉、蛹虫草粉、雪莲培养物、纳豆粉、接骨木莓粉、魔芋粉、猴头菇粉、鸡内金粉、燕麦苗粉、大麦苗粉、苦荞麦苗粉、玉米须粉、薏苡仁粉、荷叶粉、薄荷粉、益智仁粉、茯苓粉、沙棘粉、山药粉、黄精粉、玉竹粉、草莓果粉、蓝莓果粉、蔓越莓粉、柠檬果粉、甜橙粉、玛咖粉、 γ -氨基丁酸、维生素C(L-抗坏血酸)(食品营养强化剂)、富马酸亚铁(食品营养强化剂)、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、清酒广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种(双乙酰型)、乳脂乳球菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、产丙酸丙酸菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结魏茨曼氏菌、马克斯克鲁维酵母、柠檬酸、乳酸钙、三氯蔗糖、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、硬脂酸镁、食品用香精(柠檬味粉末香精、薄荷味粉末香精、鲜奶粉末香精、乌梅粉末香精、蓝莓粉末香精、甜橙粉末香精)中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、压制成型、包装加工而成的压片糖果。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》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

郑州金百合生物工程有限公司