



412813S-2024

河南茂真生物科技有限公司企业标准

Q/HMZ 0003S-2024

压片糖果

2024-11-11 发布

2024-11-11 实施

河南茂真生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、B为规范性附录。

本标准由河南茂真生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：郭素萍。

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几种为主要原料，添加山药（粉）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹（粉）、白果、甘草、白芷、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（粉）、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金（粉）、麦芽、昆布、金银花、罗汉果、郁李仁、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（粉）、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁（粉）、荷叶（粉）、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精（粉）、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐米、蒲公英、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷（粉）、薏苡仁（粉）、薤白、覆盆子、藿香、松花粉、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须（粉）、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗（粉）、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、榧子、蛹虫草、菊粉、陈皮、三七花、苦荞麦苗（粉）、纳豆、乌梢蛇、蚕蛹、冬青科苦丁茶、梨果仙人掌、天贝、五指毛桃、地龙蛋白、广东虫草子实体、黑果枸杞、坚果及籽类仁【核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、魔芋、蔬菜干制品【萝卜、黄秋葵、竹笋、灰灰菜、紫甘蓝、苦菊、芥菜、贡菜、莴笋、芦笋、梅菜、茼蒿、黄花菜、蕨菜、芽菜、银条中的一种或几种】、水果干制品【芒果干、柚子干、枣干（大枣、酸枣、黑枣、红枣）、百香果干、菠萝干、草莓干、橙干、黑加仑干、木瓜干、柑橘干、哈密瓜干、火龙果干、蓝莓干、梨干、榴莲干、李子干、石榴、荔枝干、蔓越莓干、猕猴桃干（奇异果）、柠檬干、枇杷干、苹果干、葡萄干、提子干、桑葚干、沙棘干、树莓干、黑莓干、桃干、无花果干、香蕉干、杏干、杨桃干、樱桃干、人参果干、杨梅干、山竹干、话梅、乌梅、桔子、西瓜、葡萄干、西梅干、香蕉干、凤梨干、椰子干、莲雾干、菠萝蜜干、柿饼中的一种或几种】、菱角干、抗性糊精、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、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、低聚异麦芽糖、雪莲培养物、库拉索芦荟凝胶、明日叶（粉）、枇杷花、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、酸角、针叶樱桃果、凉粉草（仙草）、乳矿物盐、连翘叶、乳粉、牛初乳粉、驼乳粉、脱脂乳粉、综

合果蔬酵素粉（详见附录A）、蔬果植物酵素粉（详见附录B）、胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、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、盐藻、宝乐果粉、山楂果粉、柑橘果粉、葛根粉、蛹虫草粉、纳豆粉、接骨木莓粉、鹰嘴豆粉、魔芋粉、猴头菇粉、燕麦苗粉、草莓果粉、蓝莓果粉、蔓越莓粉、柠檬果粉、甜橙粉、 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）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、羊鞭粉、牛鞭粉、狗鞭粉、人参肽粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）、牡蛎肽粉、玛咖肽、鹿鞭肽、海参（粉碎）、松花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、油菜花粉、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、青果提取物、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、马铃薯提取物、丹凤牡丹花提取物中的一种或几种】、西兰花种子水提物、益生菌【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、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、植物乳杆菌、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、苋菜红、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、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）、麦芽糊精、棕色糊精（调味糖浆粉）、硬脂酸镁中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、熟制或不熟制、过筛、称量、配料、混合、制粒或不制粒、干燥、压制成型、包装加工而成的压片糖果。

根据原料不同和是否添加可用于食品的菌种，将产品分为不同种类的压片糖果【原料名称+压片糖果（不含菌型）】【原料名称+压片糖果（含菌型）】

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 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.12 山药（粉）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹（粉）、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（粉）、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金（粉）、麦芽、昆布、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（粉）、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁（粉）、荷叶（粉）、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（粉）、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷（粉）、薏苡仁（粉）、薤白、覆盆子、藿香、松花粉、陈皮、榧子、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.13 刺梨、玫瑰茄应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.14 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.15 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.16 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.19 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 的规定。
- 2.1.20 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.21 沙棘叶、天贝应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.22 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.23 牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号的规定。

- 2.1.24 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.25 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.26 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.27 奇亚籽、蛹虫草、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.28 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.29 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.30 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 地龙蛋白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 年第 18 号） 的规定。
- 2.1.32 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.33 五指毛桃应符合国卫办食品函[2014]205 号的规定。
- 2.1.34 苦荞麦苗、三七花应清洁、卫生、无污染， 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 纳豆应符合卫法监发[2002]308 号的规定。
- 2.1.36 魔芋、蚕蛹应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.37 梨果仙人掌应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.38 冬青科苦丁茶应符合原卫计委生函[2013]86 号规定。
- 2.1.39 黑果枸杞应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.40 水果干制品、菱角干应符合 GB/T 23787 的规定
- 2.1.41 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定
- 2.1.42 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定
- 2.1.43 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
- 2.1.44 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.45 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.46 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.47 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.48 纳豆粉应符合 DBS44/ 013 的规定。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 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。
- 2.1.51 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。

- 2.1.52 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。
- 2.1.53 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.54 L-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。
- 2.1.55 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.56 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.57 驼乳粉应符合 RHB 903 的规定。
- 2.1.58 综合果蔬酵素粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.59 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.60 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.61 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.62 N-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。
- 2.1.63 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。
- 2.1.64 蔬果植物酵素粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.65 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。
- 2.1.66 纳豆粉应符合 DBS44/ 013 的规定。
- 2.1.67 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、燕麦苗粉、大麦苗粉、苦荞麦苗粉、玉米须粉、草莓果粉、蓝莓果粉、蔓越莓粉、柠檬 果粉、甜橙粉、棕色糊精（调味糖浆粉）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.68 盐藻、乳矿物盐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。
- 2.1.69 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。
- 2.1.70 维生素 C（L-抗坏血酸） 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。
- 2.1.72 益生菌应符合 QB/T 4575 和国家卫生健康委员会 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.73 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.74 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。

- 2.1.75 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.78 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.79 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.80 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.81 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.82 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.83 针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.84 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.85 广东虫草子实体应符合原卫生部公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.86 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.87 明日叶（粉）、枇杷花应符合卫健委公告（2019 年第 2 号） 的规定。
- 2.1.88 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.89 油菜花粉、玉米花粉、高粱花粉、向日葵花粉、 松花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.90 酸角应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.91 柳叶腊梅应符合原卫计委（2014 年第 6 号）公告的规定。
- 2.1.92 凉花草（仙草） 应符合 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.93 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 29921 的规定。
- 2.1.94 梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）应符合卫生部关于养殖梅花鹿到产品作为普通食品有关问题的批发（卫监督函（2012）8 号）的规定。
- 2.1.95 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.96 人参肽粉、牡蛎肽粉、玛咖肽、鹿鞭肽应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.97 鹰嘴豆粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.98 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.99 连翘叶应符合 DBS14/ 001 的规定。
- 2.1.100 党参、肉苁蓉、西洋参、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、黄芪、铁皮石斛应符合国家健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年 第9号）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	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，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气 滋味	味甜，同时具有产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
甲基汞 ^a （以 Hg 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^b ， μ g/kg ≤	20	GB 5009.185
维生素 C ^c ， mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
铁 ^c （以 Fe 计）， mg/kg	600~1200	GB 5009.90
三氯蔗糖 ^d ， g/kg ≤	1.5	GB 5009.298
柠檬黄及其铝色淀 ^d （以柠檬黄计）， g/kg ≤	0.3	GB 5009.35
苋菜红 ^d （以苋菜红计）， g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
二氧化钛 ^d ， g/kg ≤	10.0	GB 5009.246
亮蓝及其铝色淀 ^d （以亮蓝计）， 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 仅适用于添加牡蛎、牡蛎肽粉、海参的产品；

b 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品；

c 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品；

d 适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。

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
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
乳酸菌总数 ^c ，CFU/g	≥ 1×10 ⁶				GB 4789.35
注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
b 不适用于添加益生菌的产品；					
c 仅适用于添加益生菌的产品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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

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。本品为固体饮料。

A.2 指标要求

应符合表 A.2.1 规定。

表 A.2.1 指标要求

		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状态；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，检查其有无外来杂质
	滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
	状态	具有该产品应有的状态	
	杂质	无肉眼可见外来杂质	
理化要求	水分， g/100g ≤	7	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 ≤	50	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、芜菁、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.2.1规定

表 B.2.1 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状态；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	
	杂质	无肉眼可见外来杂质	
理化要求	水分，g/100g ≤	7	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，25/g	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几种为主要原料，添加山药（粉）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹（粉）、白果、甘草、白芷、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（粉）、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金（粉）、麦芽、昆布、金银花、罗汉果、郁李仁、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（粉）、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁（粉）、荷叶（粉）、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精（粉）、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、黑胡椒、槐米、蒲公英、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷（粉）、薏苡仁（粉）、薤白、覆盆子、藿香、松花粉、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须（粉）、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗（粉）、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、榧子、蛹虫草、菊粉、陈皮、三七花、苦荞麦苗（粉）、纳豆、乌梢蛇、蚕蛹、冬青科苦丁茶、梨果仙人掌、天贝、五指毛桃、地龙蛋白、广东虫草子实体、黑果枸杞、坚果及籽类仁【核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、魔芋、蔬菜干制品【萝卜、黄秋葵、竹笋、灰灰菜、紫甘蓝、苦菊、荠菜、贡菜、莴笋、芦笋、梅菜、茼蒿、黄花菜、蕨菜、芽菜、银条中的一种或几种】、水果干制品【芒果干、柚子干、枣干（大枣、酸枣、黑枣、红枣）、百香果干、菠萝干、草莓干、橙干、黑加仑干、木瓜干、柑橘干、哈密瓜干、火龙果干、蓝莓干、梨干、榴莲干、李子干、石榴、荔枝干、蔓越莓干、猕猴桃干（奇异果）、柠檬干、枇杷干、苹果干、葡萄干、提子干、桑葚干、沙棘干、树莓干、黑莓干、桃干、无花果干、香蕉干、杏干、杨桃干、樱桃干、人参果干、杨梅干、山竹干、话梅、乌梅、桔子、西瓜、葡萄干、西梅干、香蕉干、凤梨干、椰子干、莲雾干、菠萝蜜干、柿饼中的一种或几种】、菱角干、抗性糊精、低聚木糖、低聚果糖、大豆低聚糖、水苏糖、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、低聚异麦芽糖、雪莲培养物、库拉索芦荟凝胶、明日叶（粉）、枇杷花、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、酸角、针叶樱桃果、凉粉草（仙草）、乳矿物盐、连翘叶、乳粉、牛初乳粉、驼乳粉、脱脂乳粉、综合果蔬酵素粉（详见附录A）、蔬果植物酵素粉（详见附录B）、胶原蛋白肽、玉米低聚肽粉、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、盐藻、宝乐果粉、山楂果粉、柑橘果粉、葛根粉、蛹虫草粉、纳豆粉、接骨木莓粉、鹰嘴豆粉、魔芋粉、猴头菇粉、燕麦苗粉、草莓果粉、蓝莓果粉、蔓越莓粉、柠檬果粉、甜橙粉、 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)、梅花鹿鹿鞭粉 (人工养殖)、羊鞭粉、牛鞭粉、狗鞭粉、人参肽粉 (人参人工种植 5 年及 5 年以下)、牡蛎肽粉、玛咖肽、鹿鞭肽、海参 (粉碎)、松花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、油菜花粉、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、青果提取物、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、马铃薯提取物、丹凤牡丹花提取物中的一种或几种】、西兰花种子水提物、益生菌【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、苋菜红、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、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)、麦芽糊精、棕色糊精 (调味糖浆粉)、硬脂酸镁中的一种或几种, 经粉碎或不粉碎、熟制或不熟制、过筛、称量、配料、混合、制粒或不制粒、干燥、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》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。