



410114S-2024

河南元益生物科技有限公司企业标准

Q/HNYY 0002S-2024

压片糖果

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南元益生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南元益科技有限公司提出。

本标准由河南元益生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：赵明化。

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、赤藓糖醇中的一种或多种为主要原料，添加低聚木糖、低聚异麦芽糖、【杜仲雄花、罗汉果、橘皮、杏仁、决明子、黄芪、茯苓、桑葚、枸杞子、桑叶、覆盆子、红枣、人参（人工种植五年以下）、葛根、火麻仁、栀子、金银花、蒲公英、玉竹、沙棘、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种）中的一种或多种】水提取浓缩液、食用玉米淀粉、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、微晶纤维素、菊粉、魔芋粉、白芸豆提取物、亚麻籽（熟制）、胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、维生素 C（抗氧化剂）、复配着色剂（亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、二氧化钛中的一种或多种）、硬脂酸镁中的一种或多种，经混合、制粒、干燥、压片、包衣[复配被膜剂（羟丙基甲基纤维素、普鲁兰多糖）]、包装等工艺制成的压片糖果。

根据原辅料不同可分为：压片糖果（普通型）、压片糖果（活菌型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.4 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.5 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.6 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 杜仲雄花应符合国家卫生计生委《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。
- 2.1.11 罗汉果、橘皮、杏仁、决明子、黄芪、茯苓、桑葚、枸杞子、桑叶、覆盆子、葛根、火麻仁、栀子、金银花、蒲公英、玉竹、沙棘、菊花应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.13 人参（人工种植五年以下）应符合国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准人参（人工种植五年及五年以下）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 规定。
- 2.1.17 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合国家卫生计生委《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）》的规定。
- 2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.20 白芸豆提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.22 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.23 鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌应符合《卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发（2022）第 4 号）》的规定。
- 2.1.24 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 复配被膜剂、复配着色剂应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.26 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》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，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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

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
柠檬黄及其铝色淀 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
亮蓝及其铝色淀 ^b （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
二氧化钛 ^c ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.246

注：*该指标严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于添加柠檬黄及其铝色淀的产品检验此项目。

^b仅适用于添加亮蓝及其铝色淀的产品检验此项目。

^c仅适用于添加二氧化钛的产品检验此项目。

2.4 微生物限量

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 不适用于压片糖果（活菌型）。					
c 仅适用于压片糖果（活菌型）。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按照 JJF 1070 方法。

2.6 生产加工过程的卫生要求。

应符合 GB 14881 和 GB 17403 生产卫生规范的规定。

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、菌落总数【不适用于压片糖果（活菌型）】、乳酸菌数【仅适用于压片糖果（活菌型）】、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

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、乳糖、D-甘露糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇中的一种或多种为主要原料，添加低聚木糖、低聚异麦芽糖、【杜仲雄花、罗汉果、橘皮、杏仁、决明子、黄芪、茯苓、桑葚、枸杞子、桑叶、覆盆子、红枣、人参（人工种植五年以下）、葛根、火麻仁、栀子、金银花、蒲公英、玉竹、沙棘、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种）中的一种或多种】水提取浓缩液、食用玉米淀粉、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、微晶纤维素、菊粉、魔芋粉、白芸豆提取物、亚麻籽（熟制）、胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、维生素 C（抗氧化剂）、复配着色剂（亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、二氧化钛中的一种或多种）、硬脂酸镁中的一种或多种，经混合、制粒、干燥、压片、包衣[复配被膜剂（羟丙基甲基纤维素、普鲁兰多糖）]、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》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。

河南元益生物科技有限公司

QB