



412021S-2026



郑州航空港百桥生物科技有限公司企业标准

Q/ZBQ 0001S-2026

覆盆子益智仁肉桂片压片糖果

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

郑州航空港百桥生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州航空港百桥生物科技有限公司提出。

本标准由郑州航空港百桥生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：王志伟。

H N
Q B

覆盆子益智仁肉桂片压片糖果

1 范围

本标准规定了覆盆子益智仁肉桂片压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以赤藓糖醇为原料，添加覆盆子提取物（覆盆子水煮提取）、益智仁提取物（益智仁水煮提取）、肉桂提取物（肉桂水煮提取）、微晶纤维素、硬脂酸镁、甜菊糖苷，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的覆盆子益智仁肉桂片压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.3 覆盆子、益智仁、肉桂应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.4 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入清洁、干燥的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	3.5	SN/T 3854
注：*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，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，CFU/g	不得检出				GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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；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、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以赤藓糖醇为原料，添加覆盆子提取物（覆盆子水煮提取）、益智仁提取物（益智仁水煮提取）、肉桂提取物（肉桂水煮提取）、微晶纤维素、硬脂酸镁、甜菊糖苷，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的覆盆子益智仁肉桂片压片糖果。

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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家准 GB 2762 的规定。

郑州航空港百桥生物科技有限公司