

备案号：224511S-2018

有效期至：2022 年 05 月 23 日

# Q/JKM

## 吉林开曼科技有限公司企业标准

Q/JKM0030S-2018

### 压片糖果

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JKM0030S-2018
备案号	224511S-2018
有效期限	2019年05月24日至2022年05月23日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-03-08 发布

2019-11-08 实施

吉林开曼科技有限公司 发布

## 前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

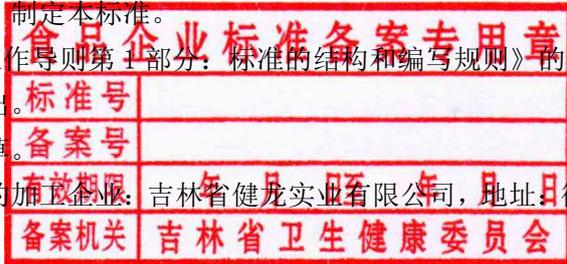
本标准由吉林开曼科技有限公司提出。

本标准由吉林开曼科技有限公司起草。

本标准适用于本公司和本公司委托的加工企业：吉林省健龙实业有限公司，地址：德惠市米沙子工业集中区中兴路。

本标准主要起草人：田帅。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。



# 压片糖果

## 1 范围

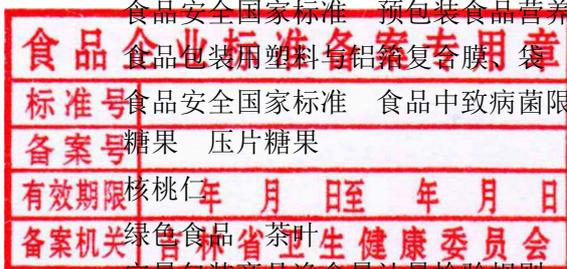
本标准适用于以低聚异麦芽糖、酸枣仁、干姜、大枣、甘草、枸杞、核桃仁、麦芽糊精、玉米淀粉、大豆肽粉为主要原料，再添加以维生素C、米糠油、磷脂酰丝氨酸、 $\gamma$ -氨基丁酸、苹果酸、乳酸钙、硬脂酸镁，经提取、干燥、粉碎、混合、制粒、压片、包装等工艺加工制成的压片糖果。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 1886.21	食品安全国家标准	食品添加剂 乳酸钙
GB 1886.91	食品安全国家标准	食品添加剂 硬脂酸镁
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数检验
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准	食品中抗坏血酸的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉	
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素C

GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 17399	食品安全国家标准	糖果
GB 17403	食品安全国家标准	糖果巧克力生产卫生规范
GB/T 18672		枸杞
GB/T 19112		米糠油
GB/T 20881		低聚异麦芽糖
GB/T 20884		麦芽糊精
GB/T 22492		大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂 L-苹果酸
GB 25587	食品安全国家标准	食品添加剂 碳酸镁
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料复合膜、袋	
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
SB/T 10347	糖果	压片糖果
LY/T 1922	核桃仁	年 月 日至 年 月 日
NY/T 288	绿色食品	茶叶
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
《中国药典》一部	酸枣仁、干姜、大枣、甘草	
卫生部 2009 年第 12 号公告	新食品原料	$\gamma$ -氨基丁酸
卫生部 2010 年第 15 号公告	新食品原料	磷脂酰丝氨酸
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品	计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识	管理规定



### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 低聚异麦芽糖符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.2 酸枣仁、干姜、大枣、甘草应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 3.1.3 核桃仁应符合 LY/T1922 的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.6 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.7 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.8 L-苹果酸应符合 25544 的规定。
- 3.1.9 米糠油应符合 GB/T 19112 的规定。
- 3.1.10 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 3.1.11  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部 2009 年年第 12 号公告的规定。
- 3.1.12 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 3.1.13 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

#### 3.2 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
色泽	棕黄色至棕褐色	取本品5g,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态;按标签上所述的使用方法于透明玻璃烧杯内冲溶稀释后,立即嗅其香气,辨其滋味,看烧杯底有无外来异物。
组织形态	片形完整,大小一致,无缺角、裂缝,花纹清晰,无明显变形	
滋、气味	具有本品特有的气味,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 3.3 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
水分, %	8.0	GB 5009.3

## 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.11

## 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, cfu/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法

注1: <sup>a</sup>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为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

## 3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
L-苹果酸	酸度调节剂	按生产需求适量使用	--	--
乳酸钙	乳化剂、稳定剂	按生产需求适量使用	--	--
硬脂酸镁	抗结剂	按生产需求适量使用	--	--

## 3.7 食品营养强化剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品营养强化剂

品 种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素C	1000~2250 mg/kg	1000mg/kg	GB 5009.86

#### 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

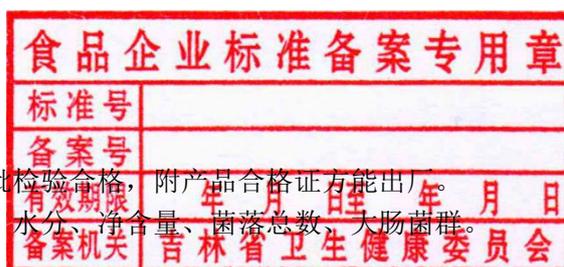
应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。



##### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

##### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

##### 6.4 抽样方法和抽样数量

每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），分别用作检验以及留样备用。

##### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

#### 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

##### 7.1 标签式样

食品名称：压片糖果

配料表（原料）：低聚异麦芽糖、酸枣仁、干姜、大枣、甘草、枸杞、核桃仁、麦芽糊精、玉米淀粉、大豆肽粉、维生素 C、米糠油、磷脂酰丝氨酸、 $\gamma$ -氨基丁酸、苹果酸、乳酸钙、硬脂酸镁

净含量和规格：按生产实际标注。

生产企业名称：吉林开曼科技有限公司

生产地址：

联系方式：

食品生产许可证编号：

委托生产企业名称：长春海外制药集团有限公司

委托生产地址：长春市海外街 1 号

生产日期：按生产实际标注

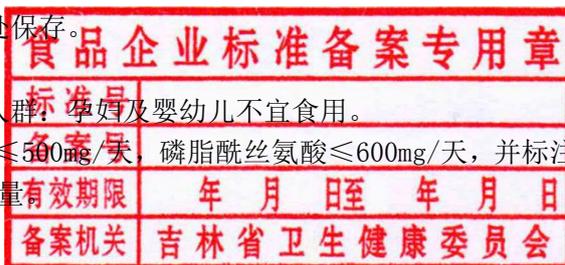
保质期：36 个月

贮存条件：密闭，置通风干燥处保存。

产品标准代号：Q/JKM0030S

其他需要标示的内容：不适宜人群：孕妇及婴幼儿不宜食用。

注意事项： $\gamma$ -氨基丁酸食用量 $\leq 500\text{mg}/\text{天}$ ，磷脂酰丝氨酸 $\leq 600\text{mg}/\text{天}$ ，并标注 $\gamma$ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸的添加量。



## 7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1374.1 千焦（kJ）	13.5%
蛋白质	4.1 克（g）	6.8%
脂肪	3.0 克（g）	5.0%
碳水化合物	70.2 克（g）	23.4%
钠	20 毫克（mg）	0%

## 8 包装

内包装选用铝塑包装材料，应符合GB/T 28118的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 保质期

在符合本产品贮存条件下，保质期为 36 个月。