

备案号: QB64/0437-2023

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0015S-2023

牦牛鞭杞咖片（压片糖果）

2023-08-22 发布

2023-08-22 实施

银川伊百盛生物工程有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是参照GB 17399《食品安全国家标准 糖果》和GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准代替了Q/YBSS 0015S-2018。

本标准与Q/YBSS 0015S-2018相比，主要变化如下：

变更了大肠菌群的检验方法；

变更了微生物指标；

变更了型式检验的频率。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司提出。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司负责起草。

本标准主要起草人：唐亚楠、贾丽茹。

本标准有效期五年。

牦牛鞭杞咖片（压片糖果）

1 范围

本标准规定了牦牛鞭杞咖片（压片糖果）的技术要求、食品添加剂及生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牦牛鞭冻干粉、枸杞粉、玛咖粉、山药粉、菊花粉、肉桂粉为主要原料，配以玉米淀粉，加或不加白砂糖、麦芽糊精等辅料，经调配、混合、压片、包装等工艺加工而成的牦牛鞭杞咖片（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，仅所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/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 菌落总数测定
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4806.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	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/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 8855	食用玉米淀粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8855 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精的规定。

3.1.4 牦牛鞭冻干粉、枸杞粉、玛咖粉、山药粉、菊花粉、肉桂粉及其他辅料应符合食品安全相关标

准规定或供应商已备案的食品安全企业标准。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常	随机取适量试样，将其倒入洁净的样品盘中，置于自然光线下，观察其色泽、组织形态，检查其有无外来杂质，鼻嗅产品的气味，温开水漱口后，口尝产品滋味。
滋味气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异常	
组织状态	紧密片状，硬度适中，块形完整，大小一致，无缺角、裂缝、无明显变形	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
干燥失重, g/100g	≤5.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.3	GB 5009.11

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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/ (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

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂应符合相应的食品添加剂的食品安全标准或有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 净含量

应符合国家市场监督管理总局（2023）第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定方法测定。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取样品 500g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 在正常生产情况下，型式检验每 12 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料、容器应符合国家食品包装材料标准和相关规定，并封装严密。

8.2.2 内包装：采用复合膜或食品包装用瓶。复合膜应符合 GB/T 28118 或 GB 4806.7 的要求。

8.2.3 外包装：瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔。

8.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥库房内。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 20cm。

8.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品包装完整未启封的保质期为 24 个月。