

备案号: QB64/0445-2023

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0012S-2023

杞莓复合片（压片糖果）

2023-08-25 发布

2023-08-25 实

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《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》编写。

本标准代替 Q/YBSS 0012S-2018。

本标准与 Q/YBSS 0012S-2018相比，主要变化如下：

- 增加和修改了部分规范性引用文件；
- 变更了型式检验的频率；
- 变更了大肠菌群的检验方法；
- 变更了微生物指标的采样方案；
- 修改了8项下标签、标志的规定。

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：贺兴荣、贾丽茹。

本标准有效期五年。

杞莓复合片（压片糖果）

1 范围

本标准规定了杞莓复合片（压片糖果）的产品分类、技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以枸杞粉、黑莓粉、富硒酵母粉为主要原料，配以玉米淀粉、加或不加白砂糖、麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经配料、混合、压片等工艺加工而成不同品种的杞莓复合片（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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - 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 食品卫生微生物学检验 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 沙氏门菌检验
 - 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 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.11 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - 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/T 8885 食用玉米淀粉
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家市场监督管理总局令(2023)第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

产品按配料不同分为以下两类：

- a) 杞莓片（压片糖果）：以杞莓粉、黑莓粉为主要原料。
- b) 富硒酵母杞莓片（压片糖果）：以枸杞粉、黑莓粉、富硒酵母粉为主要原料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 要求。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

4.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精要求。

4.1.4 枸杞粉、黑莓粉、富硒酵母粉及其他辅料应符合相关食品安全标准要求或供应商已备案的食品安全企业标准。

4.2 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	具有该产品应用的有滋味与气味，无异味	
外观形状	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	

4.3 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
水分, 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

4.4 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

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种及其用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 以同一班次、同一配料生产的同一品种的产品为一批, 每批产品随机抽取样品 500g 继续检验。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 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、标签

标志应符合 GB/T 191 的相关规定, 标签应符合 GB 7718 和 GB 28080 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装, 应清洁、干燥、无异味、无毒, 宜气密性良好。

8.2.2 外包装用纸箱装, 每箱总重量不得少于总净重。

8.2.3 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令(2023)第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》。

8.3 运输

运输车辆应清洁卫生, 运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运中应轻拿轻放, 严禁抛摔。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的场所。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。

本品在本标准规定的条件下, 自生产之日起, 包装完整未经启封的产品的保质期为 24 个月。