

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0014S-2023

牦牛骨髓枸杞片（压片糖果）

2023-08-25 发布

2023-08-25 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》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》及和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》的要求进行编写。

本标准代替 Q/YBSS 0014S—2018《牦牛骨髓枸杞片（压片糖果）》。

本标准与 Q/YBSS 0014S-2018 相比,主要变化如下:

- 更新了规范性引用文件。
- 增加了感官检验方法并优化了其他检验方法格式。
- 修改了检验规则 7.2.2 型式检验检测频率。
- 规范了标志、标签的内容。

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。

牦牛骨髓枸杞片（压片糖果）

1 范围

本标准规定了牦牛骨髓枸杞片（压片糖果）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牦牛骨髓粉、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的牦牛骨髓枸杞片（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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 8885 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(2023)第70号《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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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 的规定。
- 3.1.4 牦牛骨髓粉、枸杞粉、黑莓粉、富硒酵母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	随机取几片压片糖果,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,无正常视力可见外来异物。	

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
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

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

食品添加剂应符合 GB 2760 中的有关规定。

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

按 JJF 1070 规定方法检验。

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，每批产品经检验合格后，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 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、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

储运标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，应清洁、干燥、无异味、无毒，且气密性良好。

8.2.2 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令(2023)第 70 号的相关规定和要求。

8.2.3 产品外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

运输车辆应清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋，防止重压，严禁与有毒、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。产品码放应离地面 20cm 以上，离墙壁 10cm 以上。

8.5 保质期

本品在上述条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品的保质期为 12 个月。