

备案号：QB64/0557S-2023

Q/RFGQ

宁夏润丰枸杞生物制品有限公司企业标准

Q/RFGQ 0022S—2023

压片糖果

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

宁夏润丰枸杞生物制品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本文件是按照GB/T1.1-2020《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。

本文件替代Q/RFGQ 0022S-2022《特殊膳食用食品 压片糖果》。

本文件与Q/RFGQ 0022S-2022比较主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了产品配料；
- 删除了产品分类。

本文件由宁夏润丰枸杞生物制品有限公司提出。

本文件由宁夏润丰枸杞生物制品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：齐晓民。

本文件有效期五年。

压片糖果

1 范围

本文件规定了压片糖果的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以咖啡粉、枸杞粉、益生菌、杜仲雄花、玛咖粉、姜粉、牡蛎多肽粉、人参（人工种植）、西瓜粉、蛹虫草、苹果粉、蚕蛹肽、黄精粉、黄秋葵粉、姜粉、山药粉、海参肽粉、雨生红球藻粉、牛鞭粉、鹿鞭粉（养殖梅花鹿）、鹿血粉（收割鹿茸时采集的鲜茸血，经过低温冷冻干燥技术，低温打粉）、桑葚、覆盆子、龙眼肉、苋菜粉、蛋白肽、牛蒡根粉、海参低聚肽、牡蛎低聚肽、人参低聚肽、蛹虫草肽、蓝莓粉、 γ -氨基丁酸、酸枣仁粉、茯苓、红枣、阿胶、陈皮、莲子、重瓣玫瑰花、甘草、其他药食同源中药材及可食用植物等为原料，添加或不添加营养强化剂和食品添加剂，经加工、制粉或不制粉、以不同组合配料、混合、压片成型等工序制成的不同品种的压片糖果。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.10 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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75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

咖啡粉、枸杞粉、益生菌、杜仲雄花、玛咖粉、姜粉、牡蛎多肽粉、人参（人工种植）、西瓜粉、蛹虫草、苹果粉、蚕蛹肽、黄精粉、黄秋葵粉、姜粉、山药粉、海参肽粉、雨生红球藻粉、牛鞭粉、鹿鞭粉（养殖梅花鹿）、鹿血粉（收割鹿茸时采集的鲜茸血，经过低温冷冻干燥技术，低温打粉）、桑葚、覆盆子、龙眼肉、苋菜粉、蛋白肽、牛蒡根粉、海参低聚肽、牡蛎低聚肽、人参低聚肽、蛹虫草肽、蓝莓粉、 γ -氨基丁酸、酸枣仁粉、茯苓、红枣、阿胶、陈皮、莲子、重瓣玫瑰花、甘草、其他药食同源中药材及可食用植物等原料应符合有关食品安全规定和要求。

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
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
滋味及气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异常
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

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
干燥失重/ (g/100g)	≤10.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.4
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5

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 (若非指定, 均以 CFU /g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100

a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行

4 食品添加剂和食品营养强化剂

4.1.1 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.1.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881中的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标：取本品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝方法进行。

6.2 理化指标测定

6.2.1 干燥失重按 GB 5009.3 规定方法测定。

6.2.2 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。

6.2.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法测定。

6.3 微生物指标测定

6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。

6.3.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定执行。

6.3.3 致病菌检验按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定执行。

7 检验规则

7.1 以同一班次、同一配料生产的产品为一批，每批产品随机抽取样品 10 个最小包装产品（总量不少于 1000g）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 产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 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) 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。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输与贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

在运输中应避免日晒雨淋，防止重压，严禁与有毒、有害、有异味物品混装混运。

8.4 贮存

应存放在清洁、通风、阴凉、干燥仓库中，避免重压。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。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。