# 压片糖果质量标准

邢美茜

(通化市食品药品检验所，吉林 通化 134100)

**[摘　要]** 本标准规定了压片糖果的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等，根据该标准检测的压片糖果具有质量可控，保质期内产品质量安全等特点。

**[关键词]** 压片糖果　质量标准

## 一、范围

本标准适用于以白砂糖或低聚果糖、樱桃果粉、蓝莓果粉的一种或多种为原料，添加食品添加剂维生素C、柠檬酸、硬脂酸镁，经混合、压片成型、包装等工序制成的果粉维C片(压片糖果)。

## 二、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)适应于本文件。

GB/T 191　包装储运图示标志

GB/T 317　白砂糖

GB 1886.91　食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁

GB 1886.235　食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.1　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 5009.3　食品安全国家标准 食品中水分的测定方法

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 5749　生活饮用水卫生标准

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 9678.1　糖果卫生标准

GB 14754　食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)

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 23350　限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 23528　低聚果糖

GB/T 28118　食品包装用塑料和铝箔复合膜、袋

NY/T 1884　绿色食品 果蔬粉

SB/T 10347　糖果 压片糖果

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理方法》

国家质检总局令第123号[2009]《食品标识管理规定》

## 三、技术要求

(一)原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检疫、生产许可证管理等方面的规定。

1.白砂糖应符合GB/T 317的规定。

2.低聚果糖应符合GB 23528的规定。

3.樱桃果粉、柑桔果粉、蓝莓果粉应符合NY/T 1884的规定。

4.柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

5.维生素C应符合GB 14754的规定。

6.硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。

7.生产用水应符合GB 5749的规定。

(二)感官要求

应符合表1的规定。

(三)理化指标

应符合表2的规定。

(四)污染物限量

应符合表3的规定。

(五)微生物限量

应符合表4的规定。

## 四、净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 五、生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

**表1　感官要求**

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 色泽 | 淡黄色至棕褐色，且均匀一致 | 取20g试样，置于白色瓷盘内，在自然光下用目测法进行色泽、组织形态、杂质等项目的检验；取适量试样，先闻其气味，然后用温开水漱口，再品尝试样的滋味。 |
| 组织形态 | 呈均匀一致的片状 | |
| 滋、气味 | 微甜，具有本品特殊气味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

**表2　理化指标**

| 项目 | | 指标 | 检验方法 |
|---|---|---|---|
| 干燥失重，% | ≤ | 5 | GB 5009.3 |

**表3　污染物限量**

| 项目 | | 指标 | 检验方法 |
|---|---|---|---|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.49 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铜（以Cu计），mg/kg | ≤ | 10.0 | GB/T 5009.13 |

**表4　微生物限量**

| 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 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g）≤ | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 |

[a] 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

**六、检验规则**

(一)出厂检验

产品出厂需经工厂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指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

(二)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：

⑴更换设备或长期停产再恢复生产时；

⑵原辅料质量出现大的波动时；

⑶出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

⑷国家食品质量安全监管机构提出要求时。

(三)组批

具有相同的等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一时期内加工包装的产品集合为一批次。

(四)抽样方法和抽样数量

从每一批次中随机抽取5盒样品。

(五)判定规则

检验结果全部符合规定要求时，判该产品为合格。

凡霉变、有异味或有害物限量指标、微生物指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

理化指标和微生物指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格则判该批产品为不合格。

(七)标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局第123号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

标签

食品名称：果粉维C片(压片糖果)

配料表：白砂糖、低聚果糖、樱桃果粉、蓝莓果粉、维生素C、柠檬酸、硬脂酸镁

净含量/规格：0.5g/片

食品生产许可证：

贮藏方法：置于阴凉干燥处密闭保存

生产日期：

保 质 期：24个月

**八、包装**

包装袋选用塑料与铝箔复合袋应符合GB19741规定要求，玻璃瓶应符合QB/T 4594 规定要求。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

**九、保质期**

于通风、阴凉、干燥的库房内。保质期自生产日期起为24个月。

**参考文献**

在制定本标准的理化指标、出厂指标、检验依据等方面参照下列内容：

[1]《中国药典》2015年版一部

[2]GB 17399《食品安全国家标准 糖 果》

[3]SB/T 10347《糖果 压片糖果》

（上接第495页）

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：

⑴更换设备或长期停产再恢复生产时；

⑵原辅料质量出现大的波动时；

⑶出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

⑷国家质量监督机构提出要求时。

(三)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。

(四)抽样方法和抽样数量

应符合GB/T 2828.1的规定。

(五)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项不符合要求，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

任何一项卫生(安全)指标不合格时则判该批产品不合格。

型式检验项目全部符合本标准，判该批产品型式检验合格。型式检验项目中有一项或一项以上项目不合格，可取备样复检，复检后仍不符合标准的要求，判该批产品检验不合格。任何一项卫生(安全)指标不合格时则判该批产品不合格。

当供需对双方检验结果有争议时，可由双方协商解决，或委托国家授权的检验部门进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

**七、标签**

应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号的规定。

(一)标签式样

配料表：山药、枸杞子、甘草、大枣、龙眼肉、生晒参(5年或4年生人工种植)、银耳

净含量/规格：80g/袋、100g/袋、120g/袋、150g/袋或依据市场需求而定

生产日期和保质期：产品保质期自生产日期起为24个月

贮存条件：于通风、阴凉、干燥的库房内

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童。

(二)营养成分表(见表4)

**表4 煲汤料营养成分表**

| 项目 | 每 100 克 (g) | 营养素参考值 (%) |
|---|---|---|
| 能量 | 498KJ | 5% |
| 蛋白质 | 5.4g | 9% |
| 脂肪 | 1.3g | 2% |
| 碳水化合物 | 69.7g | 23% |
| 钠 | 10mg | 1% |

**八、包装**

包装袋选用塑料与铝箔复合袋应符合GB19741规定要求，玻璃瓶应符合QB/T 4594 规定要求。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

**九、保质期**

于通风、阴凉、干燥的库房内。保质期自生产日期起为24个月。

**参考文献**

在制定本标准的理化指标、出厂指标、检验依据等方面参照下列内容：

[1]《中国药典》2015年版一部

[2] GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

[3] GB/T 20903 调味品分类