

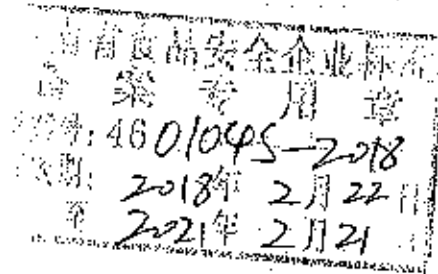
Q/SM

海南省食品安全企业标准

Q/SM 0022S—2018

代替 Q/SM 0022S—2015

诺丽果压片糖果



2018-01-20 发布

2018-02-10 实施

海南思迈生物科技有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/SM 0022S—2015《诺丽果压片糖果》。

本标准与Q/SM 0022S—2015相比，主要修改如下：

——按GB 17399—2016《食品安全国家标准 糖果》修订食品安全指标。

本标准由海南思迈生物科技有限公司提出。

本标准由海南思迈生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张玉国、张玉忠。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/SM 0022S-2015。

诺丽果压片糖果

1 范围

本标准规定了诺丽果压片糖果的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以诺丽果粉或诺丽果提取物、食糖（蔗糖、低聚果糖、乳糖、甘露糖醇、乳糖醇、木糖醇、麦芽糖醇等其中一种或多种）为主要原料，添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁、麦芽糊精为辅料，经混合、过筛、压片、包装等工艺制成的诺丽果压片糖果的生产控制、检验、贮运等环节。

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 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 23528 低聚果糖

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10347 糖果 压片糖果

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

中华人民共和国卫生部公告2011年第8号《关于指定D-甘露糖醇等58个食品添加剂产品标准的公告》

《中华人民共和国药典》（2015版 二部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 诺丽果粉：应符合附录 A 的要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20881 的要求。
- 3.1.4 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的要求。
- 3.1.5 甘露糖醇、乳糖醇：应符合中华人民共和国卫生部公告 2011 年第 8 号的要求。
- 3.1.6 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 3.1.7 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的要求。
- 3.1.8 乳糖：应符合 GB 25596 的要求。
- 3.1.9 硬脂酸镁：应符合《中华人民共和国药典》（2015 版 二部）的要求。
- 3.1.10 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	黄色至深棕色	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	大小一致的片状，无裂片、无缺角、表面光滑	
滋味与气味	具有诺丽果应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 10.0	SB/T 10347
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。任何一项微生物指标不符合本标准的要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准的要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料瓶或复合膜包装，包装材料应符合GB 4806.1和GB 4806.7或GB 9683的要求；也可按客户和市场要求进行包装，包装材料应符合相应卫生要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防曝晒、防雨淋；装卸时轻搬轻放；不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风处，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

附 录 A
(规范性附录)
诺丽果粉质量要求

A.1 感官要求

产品为黄色粉末。具有诺丽果特有香味，味微苦，无酸败味及异味。

A.2 理化指标

应符合表 A.1 的规定。

表A.1 理化指标

项 目	要 求
水分, g/100g	≤ 6.0
灰分, g/100g	≤ 8.0
铅(Pb), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5

A.3 微生物指标

应符合表 A.2 的规定。

表A.2 微生物指标

项 目	要 求
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出