

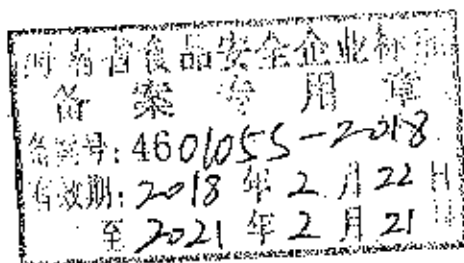
# Q/SM

## 海南省食品安全企业标准

Q/SM 0021S—2018

代替 Q/SM 0021S—2015

### 玛咖压片糖果



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 0021S-2015《玛咖压片糖果》。

本标准与Q/SM 0021S-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 0021S-2015。

## 玛咖压片糖果

### 1 范围

本标准规定了玛咖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。

本标准适用于以玛咖粉、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、包装等工艺制成的玛咖压片糖果的生产控制、检验、贮存等环节。

### 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 4789.1 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 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 玛咖粉：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 20884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 26596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	棕色或浅黄色	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	具有玛咖应有滋味和气味，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
蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
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	$10^4$	$10^7$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^3$	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。

- 产品正式投入生产时;
- 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;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 长期停产6个月以上, 恢复生产时;
- 食品安全监管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标准要求时，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。产品标签应标注不适宜人群和食用限量。

### 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)  
玛咖粉质量要求

A.1 感官要求

产品为黄色粉末。具有玛咖特有香味，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
蛋白质, g/100g	≥	10.0
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
沙门氏菌	≤	0/25g
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g