

# Q/SM

## 海南省食品安全企业标准

Q/SM 0020S—2018  
代替 Q/SM 0020S—2015

### 螺旋藻压片糖果

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
注册号: 46 0106S-2018  
有效期: 2018年2月22日  
至 2021年2月21日

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 0020S—2015《螺旋藻压片糖果》。

本标准与Q/SM 0020S—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 0020S—2015。

# 螺旋藻压片糖果

## 1 范围

本标准规定了螺旋藻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。

本标准适用于以钝顶螺旋藻 (*Spirulina platensis*) 或极大螺旋藻 (*Spirulina maxima*) 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) 为原料, 添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁为辅料, 经混合、过筛、压片、包装等工艺制成的螺旋藻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 4789.2 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- 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 16919 食用螺旋藻粉
- 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 螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 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 25595 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	浅绿色至绿色	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，品尝滋味
性 状	大小一致的片状，无裂片、无缺陷、表面光滑	
滋味与气味	略带海苔味、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	≥	10.0 GB 5009.5
铅(以Pb计), μg/kg	≤	2.0 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 执行。

### 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。