

ICS 67.180.10

CCS X 30

Q/JMF

贵州省食品安全企业标准

Q/JMF 0001S—2022

白金多肽（压片糖果）

2022-01-10 发布

2022-01-20 实施

贵州金苗方药业有限公司 发布



前 言

本文件根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由贵州金苗方药业有限公司提出并批准。

本文件起草单位：由贵州金苗方药业有限公司负责起草。

本文件主要起草人：蔡文涛、周洁。



白金多肽（压片糖果）

1 范围

本文件规定了白金多肽（压片糖果）的要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于本公司以水解蛋白肽、樱桃浓缩粉、菊粉、草莓浓缩粉、水苏糖、脂肪酶、海藻糖、白芸豆粉、苹果浓缩粉、血橙浓缩粉、双孢菇浓缩粉、圆苞车前子壳粉、抗性糊精为原料，辅以硬脂酸镁、山梨糖醇、柠檬酸、维生素C等食品添加剂，经配料、粉碎、干燥、混合、制粒、压片、包装等工艺制成的白金多肽（压片糖果）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于文件；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 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

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 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

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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C

GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范

GB/T 23529 海藻糖

GB/T 23535 脂肪酶制剂

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

QB/T 4260 水苏糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则



3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 水解蛋白肽

应符合 GB 31645 的规定。

3.1.2 樱桃浓缩粉、草莓浓缩粉、白芸豆粉、苹果浓缩粉、血橙浓缩粉、双孢菇浓缩粉

应符合相关食品标准和有关规定的要求。

3.1.3 菊粉

应符合 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(国家卫生部公告 2009 年第 5 号), 以及相关食品标准和有关规定的要求。

3.1.4 圆苞车前子壳粉

应符合 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(国家卫生和计划生育委员会2014年第10号), 以及相关食品标准和有关规定的要求。

3.1.5 水苏糖

应符合QB/T 4260的规定。

3.1.6 脂肪酶

应符合GB/T 23535的规定。

3.1.7 海藻糖

应符合GB/T 23529的规定。

3.1.8 抗性糊精

应符合 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(国家卫生部公告 2012年第16号), 以及相关食品标准和有关规定的要求。

3.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘(或同类容器)中,在自然光下观察外观、色泽、杂质和组织状态;嗅其气味,用温开水漱口后,品尝其滋味
组织状态	片状、外观完整、大小基本一致	
滋味及气味	具有该产品固有的滋味和气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重/ (%)	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求。

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平板计数法

注：样品的采样和处理按GB 4789.1的规定进行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 本文件规定使用的食品添加剂硬脂酸镁、山梨糖醇、柠檬酸、维生素 C 质量,应符合 GB 1886.91、GB 1886.187、GB 1886.235、GB 14754 的规定。

3.5.2 本文件规定使用的食品添加剂使用量符合 GB 2760 规定的:按生产需要适量使用的规定。

3.6 净含量

应符合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[2005]75号令)的规定。检验按 JJF 1070 的规定进行。

4.8 生产加工过程的卫生规范

应符合 GB 17403 的规定。

4 检验规则

4.1 批次

同一(班)次、同一原料、同一规格生产的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50kg，随机抽取1kg（不少于30个最小包装）样品，样品分成2份，2/3份检验，1/3份备查。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验。出厂检验内容包括感官指标、干燥失重、净含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格后的产品方可出厂。

4.3.2 型式检验

正常生产时每1年进行一次，型式检验项目为本标准要求中3.2~3.6的全部项目和标签。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。微生物限量指标不合格时，不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品应有明显标志，食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，外包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品应包装后才能出厂，包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输时应防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应防雨、防潮、严防污染。不得露堆放，应存放在通风、干燥、清洁的卫生场所，禁止与有毒、有害、有污染物、有异味物品贮存和贮存在堆放过有毒、有害、有污染物和有异味物品的地方。



参考文献

- [1] 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[2005]75号令)。
 - [2] 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(中华人民共和国卫生部公告 2009年第5号)。
 - [3] 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(国家卫生部公告 2012年第16号)。
 - [4] 公布沙棘叶、天贝等作为普通食品管理(国家卫生和计划生育委员会 2013年第3号公告)。
 - [5] 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(国家卫生和计划生育委员会 2014年第10号)。
-