



备案号：360004S-2020
备案日期：2020年1月9日
有效期至：2025年1月8日

Q/MET

江西省食品安全企业标准

Q/MET 0035S-2020

辣木叶压片糖果

2019-12-03 发布

2019-12-04 实施

江西沐恩堂生物科技有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 要求	4
4 食品添加剂	5
5 生产加工过程的卫生要求	5
6 检验规则	5
7 标志、标签、包装、运输、贮存	6

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准中铅限量（以Pb计）为0.4 mg/kg，严于GB 2762《食品中污染物限量》中“可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果”项下的铅限量（以Pb计）0.5mg/kg。

本标准起草单位：江西沐恩堂生物科技有限公司。

本标准主要起草人：黄昊、李建军。

本标准批准人：付爱东。

辣木叶压片糖果

1 范围

本标准规定了辣木叶压片糖果的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以辣木叶、麦芽糊精为原辅料，添加食品添加剂（木糖醇、硬脂酸镁、微晶纤维素），经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺制成的辣木叶压片糖果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 1886.103 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 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/T 20884 麦芽糊精

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（原卫生部公告2012年第19号）

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 辣木叶

应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（原卫生部公告2012年第19号）的规定，其污染限量和农药最大残留限量分别应符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.2 木糖醇

应符合GB 1886.234的规定。

3.1.3 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

3.1.4 硬脂酸镁

应符合GB 1886.91的规定。

3.1.5 微晶纤维素

应符合GB 1886.103的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	片型完整，大小一致，厚薄均匀，坚实，不松散	取本品适量，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
色泽	灰绿色至绿色	
滋味及气味	具本品特有的滋味及气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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)	≤ 5.0	SB/T 10347中附录A

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其他污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

铅/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
-----------	---	-----	------------

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定，其他微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070-2005规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

a) 停产3个月以上再恢复生产时；

b) 原、辅料来源发生变化时；

- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时;
- d) 更换主要生产设设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,经双方协商,可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装要求:应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁,有防潮、防鼠、防尘设施,并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为24个月。
