

扫二维码下载电子版



Q/YBHK

延边弘康天然植物开发有限公司企业标准

Q/YBHK0038S-2023

代替Q/YBHK0038S-2020

蓝莓黑果腺肋花楸果压片糖果

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/YBHK0038S-2023
备案号	224421S-2023
有效期限	2023年08月11日至2026年08月10日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-07-01 发布

2023-07-21 实施

延边弘康天然植物开发有限公司 发布

蓝莓黑果腺肋花楸果压片糖果

1 范围

本标准是以木糖醇为主要原料，加入蓝莓粉、黑果腺肋花楸果、淀粉、硬脂酸镁，经过干燥、粉碎、调配、混合、制粒、压片、分装、包装等主要工艺加工精制而成的蓝莓黑果腺肋花楸果压片糖果。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.91	食品安全国家标准 硬脂酸镁
GB 1886.234	食品安全国家标准 木糖醇
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验
GB/T 4789.24	食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食品安全国家标准 玉米淀粉
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 17399	食品安全国家标准 糖果
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10347	糖果 压片糖果
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法

国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

国家卫生健康委员会公告【2018】年第10号 新食品原料 黑果腺肋花楸果

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.2 蓝莓粉应符合 NY/T1884 的规定。

3.1.3 黑果腺肋花楸果应符合国家卫生健康委员会公告【2018】年第10号和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 中水果及其制品相关的规定。

3.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

3.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	为均匀一致的紫黑色	将样品50g置于白瓷盘中，在自然光线下肉眼观察其色泽、组织形态、杂质等项目的检验；取适量样品，先闻其气味，再品尝滋味。
组织形态	块形完整，大小一致，无缺角、裂缝、表面光滑、无明显变形	
滋、气味	具有本品的滋气味，味微苦，无刺激味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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，%	≤ 5	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, cfu/g ≤	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

*样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

表5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
硬脂酸镁	抗结剂	按生产需要适量添加	-	GB 1886.91
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量添加	-	GB 1886.234

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号(2005)的规定,并按照JJF 1070规定的方法检验。

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 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括:感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2)原辅料质量出现大的波动时;
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

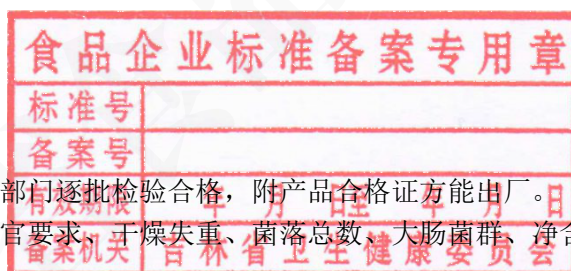
6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于500g(不低于5个最小销售包装)的成品进行检测。

6.5 判定规则



检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：蓝莓黑果腺肋花楸果压片糖果

配料表（原料）：木糖醇、蓝莓粉、黑果粉、淀粉、硬脂酸镁

净含量/规格：0.8g/片

生产者的名称、地址和联系方式：延边弘康天然植物开发有限公司

延吉市延边州新兴工业集中区 182 号

0433-2594860

生产日期和保质期：见包装 24 个月

贮存条件：密封，置阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

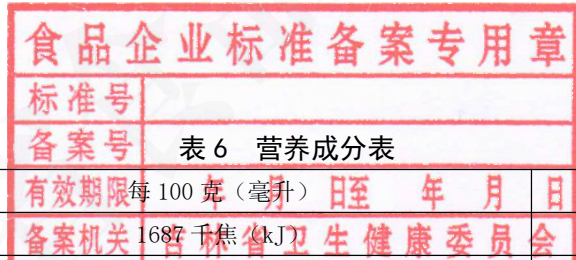
产品标准代号：Q/YBHK0038S-2020

其他需要标示的内容：黑果腺肋花楸果使用量≤10 克/天（以鲜果品计），本品每 100 克添加黑果腺肋花楸果 10 克。本品不适宜人群：婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

项 目		NRV%
能量	1687 千焦 (kJ)	20%
蛋白质	1.2 克 (g)	2%
脂肪	2.4 克 (g)	4%
碳水化合物	92.8 克 (g)	31%
钠	15 毫克 (mg)	1%



8 包装

包装材料选用聚乙烯材料，应符合GB 4806.6的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 运输

产品运输工具要清洁卫生、干净、无异味、无污染；产品运输过程中应避免强烈震荡、挤压、暴晒、雨淋、冰冻；严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。包装箱叠放高度不超过 8 层。

10 贮存

10.1 密闭，置阴凉干燥处。

10.2 库房应清洁、干燥、经常通风。禁止露天存放、日晒、雨淋、冰冻，禁止与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的同库存放。

11 保质期

保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会