

Q/CL

贵州省食品安全企业标准

Q/CL 0006S-2021

刺梨压片糖果

2021-04-01 发布

2021-04-30 实施

贵州天刺力食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的文件的结构和起草规则》编写；

本标准由贵州天刺力食品科技有限责任公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州天刺力食品科技有限责任公司。

本标准主要起草人：陈维政、陈林、蔡金腾。

刺梨压片糖果

1 范围

本标准规定了刺梨压片糖果要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于本公司以刺梨鲜果为主要原料，经预处理、脱水、粉碎等工艺制成刺梨果粉，添加乙基麦芽酚、山梨糖醇、阿斯巴甜、三氯蔗糖、硬脂酸镁、抗坏血酸（维生素 C）、羟丙基甲基纤维素、甜橙香精等食品添加剂，经混合、造粒（或不造粒）、干燥、压片等工艺加工而成的刺梨压片糖果。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.91	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
GB 1886.109	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）
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 大肠菌落测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.263	食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12487	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29219	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局 75 号令（2005）	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 刺梨果粉应为采用新鲜、成熟适度、风味正常，无病虫及霉烂果，不使用任何药物保鲜的刺梨果实干燥后粉碎所得的刺梨果粉。

3.1.2 其它辅料应符合相应标准和管理规定，不得使用和添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 食品添加剂

3.2.1 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。

3.2.2 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 规定。

3.2.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 规定。

3.2.4 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 规定。

3.2.5 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 规定。

3.2.6 山梨糖醇应符合 GB 29219 规定。

3.2.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 规定。

3.2.8 甜橙香精应符合 GB 30616 规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	检验方法
色 泽	浅褐色	取适量试样置于洁净的白色盘（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。
组织状态	片状、外观完整、大小基本一致	
滋味及味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	
杂 质	正常视力下，无可见杂质	

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标	检验方法
干燥失重 (g/100g)	≤9.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.45	GB 5009.12
三氯蔗糖 (蔗糖素) (g/kg)	≤1.0	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) (g/kg)	≤3.0	GB 5009.263
二氧化硫残留量/ (g/kg)	≤0.1	GB 5009.34

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				试验方法
	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
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。检验按 JJF 1070 的规定执行

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以每次投料生产的且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 6 袋（包）样品，其中 3 袋（包）作检验样品，另 3 袋（包）作备检样品。微生物指标抽样按 GB 4789.1 规定。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

感官要求、净含量和水分为出厂检验项目。

4.3.2 型式检验

型式检验应包括本标准 3.3~3.7 的全部要求。型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 原料产地发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 2) 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 国家食品质量监督管理机构提出型式检验要求时。

4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

微生物指标不合格时，不得进行复验。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

产品包装物上应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

产品应采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装，产品应封口严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品同库贮存。产品与地面间应有隔离，离地离墙保存。
