

辽宁省食品安全企业标准备案
0053 S- 2018

Q/LTR

辽宁天润生物技术有限公司企业标准

Q/LTR 0012S-2018

纳豆压片糖果

2018-02-24 发布

2018-03-26 实施

辽宁天润生物技术有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标依据有关规定和产品实际测定值制定。

本标准由辽宁天润生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付焯赫、刘晓洁、刘威、苏振成。

本标准属首次发布。

纳豆压片糖果

1 范围

本标准规定了纳豆压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于3.1定义的纳豆压片糖果。

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 1 191 包装储运图示标志

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁

GB 1886.231 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 4789.3 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 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10335.3 涂布纸和纸板 涂布白卡纸
- GB/T 13508 聚乙烯吹塑容器
- 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/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 26428 饲用微生物制剂中枯草芽孢杆菌的检测
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- DBS22-033 食品安全地方标准 食品原料用人参粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- Q/LTR 0001S 食品安全企业标准 纳豆粉
- SB/T 10347 糖果 压片糖果
- YBB 00122002 口服药用高密度聚乙烯瓶
- YBB 0015 药品包装用铝箔
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）
- 卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17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》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》（2015年版）

3 分类

产品根据使用原料不同分为：纳豆粉压片糖果、纳豆红曲压片糖果、纳豆人参压片糖果、纳豆多肽压片糖果

3.1 纳豆粉压片糖果

指以木糖醇为主要原料，添加麦芽糊精、纳豆粉辅料，加入食品添加剂食用香精、硬脂酸镁，经配料、混合制粒、压片、整粒、包装工序制成的含有枯草芽孢杆菌的压片糖果。

3.2 纳豆红曲压片糖果

指以木糖醇为主要原料，添加麦芽糊精、纳豆粉辅料，加入食品添加剂红曲米、食用香精、硬脂酸镁，经配料、混合制粒、压片、整粒、包装工序制成的含有枯草芽孢杆菌的压片糖果。

3.3 纳豆人参压片糖果

指以木糖醇为主要原料，添加麦芽糊精、纳豆粉、人参粉辅料，加入食品添加剂食用香精、硬脂酸镁，经配料、混合制粒、压片、整粒、包装工序制成的含有枯草芽孢杆菌的压片糖果。

3.4 纳豆多肽压片糖果

指以木糖醇为主要原料，添加麦芽糊精、纳豆粉、菊粉、大豆肽粉辅料，加入食品添加剂红曲米、食用香精、硬脂酸镁，经配料、混合制粒、压片、整粒、包装工序制成的含有枯草芽孢杆菌的压片糖果

4 要求

4.1 原辅料要求

Q/LTR 0012S-2018

4.1.1 木糖醇：应符合 GB 1886.234 标准的要求。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 标准的要求。

4.1.3 纳豆粉：应符合 Q/LTR 0001S 标准的要求。

4.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 标准的要求。

4.1.5 红曲米：应符合 GB 4926 标准的要求。

4.1.6 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。

4.1.7 人参（5 年及 5 年以下人工种植）：应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

4.1.8 人参粉：应符合 DBS22/033 的规定。

4.1.9 菊粉：应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。

4.1.10 大豆肽粉：应符合 GB/T 22492 的规定。

4.2 生产工艺

配料→混合制粒→压片→整粒→内包装→外包装→检验→入库。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指标	检验方法
性状	片状	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。
色泽	均匀一致，符合本品应有的色泽	
滋、气味	具有特有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.1
*铅的指标严于国家标准		

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
枯草芽孢杆菌菌落总数/(CFU/g)	≥	100000
大肠菌群 (MPN/100g)	≤	30

4.6 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第三法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 同一批次产品应采集的样品件数, c 最大可允许超出 m 值的样品数, m 致病菌指标可接受水平的限量值, M 致病菌指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

Q/LTR 0012S-2018

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量按JJF 1070规定的方法检测。

8 生产加工过程

应符合GB 14881和GB 17399的规定。

9 检验规则

9.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验，合格后方可入库。

9.2 组批

同一次配料、同一生产线、同一班次生产的同一品种产品为一批。

9.3 抽样

每批生产包装件数应满足抽样数量应满足检验和备检需要，抽取数量(单包装)不低于0.2%，或每组批不少于1kg。

以同一次投料、同一品种、同一包装、同一生产线连续生产的具有相同规格和净含量的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品（抽样数量应满足检验和备检需要），分成四份，一份感官检验，一份用于理化检验、一份用于微生物检验，一份留样备查。

9.4 检验

9.4.1 出厂检验

9.4.1.1 检验项目

出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、枯草芽孢杆菌菌落总数、大肠菌群。

9.4.1.2 产品出厂

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

9.4.2 型式检验

9.4.2.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

9.4.2.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

9.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并在明显位置标注不适人群、食用限量、食用方法及枯草芽孢杆菌含量等信息，还应注明产品的类型。包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

10.2 包装

包装材料、容器应符合GB 4806.1规定，并封装严密。产品的包装应采用金属铝箔包装，应符合GB 4806.9和药品包装用铝箔YBB 0015的规定；采用纸质或白卡纸盒包装应符合GB 4806.8和GB/T

Q LTR 0012S-2018

10.3.3的规定；采用聚乙烯瓶包装的应符合GB 4806.7、GB/T 13508和口服药用高密度聚乙烯瓶YBB 00122001的规定；采用塑料复合包装，应符合GB 4806.7和GB 9683的规定。

外包装应包装牢固，运输中不易破碎。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

10.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

10.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥库房内。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。
