

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0112 S- 2021 号

Q/YRB

沈阳伊人宝生化制品有限公司企业标准

Q/YRB 0003S-2021

代替 Q/YRB 0003S-2020

玛咖片

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-01-28 发布

2021-04-09 实施

沈阳伊人宝生化制品有限公司

发布

前　　言

本标准按照 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》给出的规则编写。

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 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值确定。

本标准代替Q/YRB 0003S-2020《玛咖片》。

本标准与Q/YRB 0003S-2020相比主要变化如下：

——核查了规范性引用文件；

——范围中增加了牡蛎肽和鹿鞭粉；

本标准由沈阳伊人宝生化制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：狄学崑。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YRB 0003S-2020

玛咖片

1 范围

本标准规定了玛咖片（压片糖果）的要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以白砂糖、木糖醇、果葡糖浆、乳糖、异麦芽酮糖、山梨糖醇、甜菊糖苷中的一种或几种甜味剂为原料，添加玛咖粉（≥60%）、配以牡蛎肽、鹿鞭粉、微晶纤维素、玉米淀粉以及硬脂酸镁或二氧化硅（加工助剂）中的一种或几种为辅料，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺制成的玛咖片（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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 1886.182 食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖

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 1886.234 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

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 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20882 果葡糖浆

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

NY 317 鹿副产品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年第13号）

《卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕8号）

3 要求

3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 314、GB 13104 的规定。

3.1.2 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

3.1.4 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。

3.1.5 异麦芽酮糖：应符合 GB 1886.182 的规定。

3.1.6 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.7 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。

3.1.8 玛咖粉：应无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 及卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年第13号）和食品安全相关标准的规定。

3.1.9 牡蛎肽：应无霉变、无污染，并符合 GB 2762 及相关标准的规定。

3.1.10 鹿鞭粉：应符合 NY 317、GB 2762 及《卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕8号）的规定。

3.1.11 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的规定。

3.1.12 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。

3.1.13 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。

3.1.14 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。

3.1.15 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	具有产品应有色泽，色泽均匀一致。	
滋、气味	气味适中，滋味纯正，具有本品应有的滋、气味，无异味。	
组织状态	块形完整，大小一致，无缺角、裂缝、表面光滑、无明显变形。 坚实、不松散，剖面紧密，不粘连，入口易化。	
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
水分/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	6.0	GB 5009.5
膳食纤维/(g/100g) ≥	6.0	GB 5009.88
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

微生物指标	采样方案 ^a 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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.7.2. 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

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

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

4.3 抽样

从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、水分、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.6 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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品所用包装材料应符合国家食品安全要求。产品内包装采用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定，包装应严密、牢固，并能保证产品质量不受破坏。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

5.4 贮存

产品应贮存于常温，阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品

不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。包装箱底部应垫不低于 10cm。在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。