

备案号：225735S-2018

有效期至：2022年05月29日

Q/NTZY

吉林纳图制药有限公司企业标准

Q/NTZY0006S-2018

亚麻籽大豆肽粉压片糖果

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/NTZY0006S-2018
备案号	225735S-2018
有效期限	2019年05月30日至2022年05月29日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-20 发布

2018-11-30 实施

吉林纳图制药有限公司 发布

亚麻籽大豆肽粉压片糖果

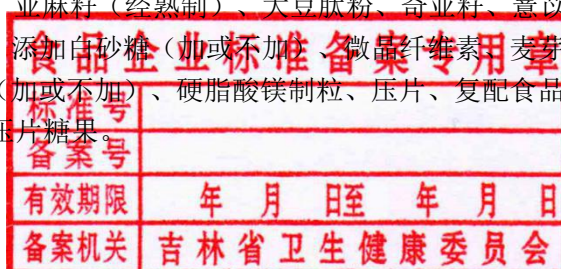
1 范围

本标准适用于以木糖醇、亚麻籽（经熟制）、大豆肽粉、奇亚籽、薏苡仁、红小豆、芡实、茯苓经熟制、烘干或不烘干、粉碎、添加白砂糖（加或不加）、微晶纤维素、麦芽糊精、玉米淀粉、轻质碳酸钙（加或不加）、二氧化硅（加或不加）、硬脂酸镁制粒、压片、复配食品添加剂（加或不加）包衣或不包衣、分装、包装制成的压片糖果。

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/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/T 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB/T 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 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/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
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	食用玉米淀粉
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
SB/T 10347	糖果 压片糖果
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15267	食品包装用聚氯乙烯硬片、膜



GB 17399	食品安全国家标准	糖果
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB/T 20884		麦芽糊精
GB/T 22492		大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 25576	食品安全国家标准	食品添加剂 二氧化硅
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
	《中国药典》一部	芡实、茯苓
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
卫生部公告2014年第10号		奇亚籽
国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）		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第123号（2009）		食品标识管理规定

食品企业标准备案专用章

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 奇亚籽应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 3.1.2 亚麻籽（熟制）应符合 GB19300 的规定。
- 3.1.3 薏苡仁、红小豆应符合 GB2715 的规定。
- 3.1.4 芡实、茯苓应符合《中国药典》一部的规定。
- 3.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.8 微晶纤维素应符合 GB/T 1886.103 的规定。
- 3.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.11 轻质碳酸钙应符合 GB/T 1886.214 的规定。
- 3.1.12 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.13 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.14 复配食品添加剂（羟丙基甲基纤维素、普鲁兰多糖、二氧化钛）应符合 GB 26687、GB2760 的规定。
- 3.1.15 生活饮用水应符合 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	深黄色至灰黄色片。		取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
形态	片型完整，大小一致，无缺角、裂缝，无明显变形。		
组织	坚实型	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连。	
	包衣、包衣抛光型	包衣较完整。	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，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
肽含量 (以干基计) %	≥ 6.0	GB/T 22492附录B
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.50	GB 5009.37
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.37

3.4 真菌毒素限量

应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.24

3.5 污染物限量

应符合表 4 的规定。

项 目	限 量	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12

3.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, cfu/g	≤ 5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 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	按生产需要适量使用	---	---
微晶纤维素	抗结剂	按生产需要适量使用	---	---
碳酸钙	膨松剂	按生产需要适量使用	---	---
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	---	---
二氧化硅	抗结剂	按生产需要适量使用	---	---
羟丙基甲基纤维素	增稠剂	按生产需要适量使用	---	---
普鲁兰多糖	被膜剂	50g/kg	---	GB 28402
二氧化钛	着色剂	10.0g/kg	---	GB 5009.246

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

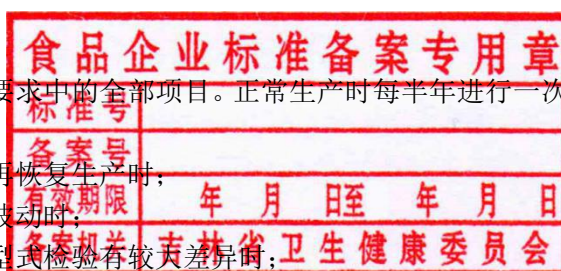
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、干燥失重、净含量和菌落总数、大肠菌群。

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

产品按GB/T 2828.1和GB/T 2829规定的方法抽样。

每批随机抽取6瓶（盒、袋）样品。

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（2009）第123号的规定。

7.1 标签式样

食品名称：亚麻籽大豆肽粉压片糖果

配料表：木糖醇、亚麻籽（经熟制）、大豆肽粉、奇亚籽、薏苡仁、红小豆、芡实、茯苓、白砂糖（加或不加）、麦芽糊精、玉米淀粉、食品添加剂[硬脂酸镁、微晶纤维素、轻质碳酸钙（加或不加）、二氧化硅（加或不加）、加或不加复配食品添加剂（羟丙基甲基纤维素、普鲁兰多糖、二氧化钛）]

净含量/规格：

生产者的名称：吉林纳图制药有限公司

地址：吉林省通化市东昌区玉泉路 1166 号

联系电话：

生产日期：

保质期：36 个月

贮存条件：密封、干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/NTZY0006S-2018

产地：

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 亚麻籽大豆肽粉压片糖果营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	2617 千焦 (KJ)	24%
蛋白质	15.2 克 (g)	25%
脂肪	17.1 克 (g)	29%
碳水化合物	40.7 克 (g)	14%
钠	16 毫克 (mg)	1%

8 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7和GB 15267的规定，包装应严密、无泄漏，外包装采用纸箱，应符合GB/T 6543和GB 23350的规定，储运图示标示应符合GB/T 191的规定。

9 贮存

产品常温、密封、干燥处保存。产品堆放必须距离墙、地面 20cm 以上，不得与有害物质混存，防止潮湿。

10 运输

产品运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染，运输时不得与有毒有害、有腐蚀性的货物混装混运。运输中防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬、轻放。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。