

备案号：224590S-2018

有效期至：2022 年 01 月 30 日

# Q/JLGT

## 吉林省格特生物科技有限公司企业标准

Q/JLGT0002S-2018

### 膳食纤维片（压片糖果）

| 食品企业标准备案专用章 |                         |
|-------------|-------------------------|
| 标准号         | Q/JLGT0002S-2018        |
| 备案号         | 224590S-2018            |
| 有效期限        | 2019年01月31日至2022年01月30日 |
| 备案机关        | 吉林省卫生健康委员会              |

2018-12-20 发布

2018-12-20 实施

吉林省格特生物科技有限公司 发布

# 膳食纤维片（压片糖果）

## 1 范围

本标准适用于以低聚果糖为主要原料、将魔芋粉、普洱茶粉、白芸豆粉、抗性糊精、山梨糖醇、食用玉米淀粉、食品添加剂（羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、硬脂酸镁、辣椒红、亮蓝及其铝色淀）经混合、制粒、烘干灭菌、压片、**食品企业标准备案专用章**、**标准号**、**备案号**、**有效期限**、**备案机关** 吉林**省卫生健康委员会** 包装而成的膳食纤维片（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 1886.34  | 食品安全国家标准                   | 食品添加剂                      | 辣椒红            |
| 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 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 1886.217 | 食品安全国家标准                   | 食品添加剂                      | 亮蓝             |
| GB 1886.218 | 食品安全国家标准                   | 食品添加剂                      | 亮蓝铝色淀          |
| GB 1886.243 | 食品安全国家标准                   | 食品添加剂                      | 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）   |
| GB 2760     | 食品安全国家标准                   | 食品添加剂的使用                   |                |
| 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量                 |                |
| GB/T 2828.1 | 计数抽样检验程序                   | 第一部分：按接收质量（AQL）检索的逐批检验抽样计划 |                |
| GB/T 2829   | 周期检验计数抽样程序及表（适用于对过程稳定性的检验） |                            |                |
| 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 5009.11  | 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 5009.35  | 食品安全国家标准                   | 食品中合成着色剂的测定                |                |
| 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/T 8885   | 食用玉米淀粉                     |                            |                |
| 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/T 23528   | 低聚果糖                 |
| GB 28050   | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| GB/T 29602   | 固体饮料                 |
| SB/T 10347   | 糖果 压片糖果              |
| NY/T 494   | 魔芋粉                  |
| NY/T 779   | 普洱茶                  |
| 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 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》            |                      |
| 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告 (2012 年第 16 号) 抗性糊精 |                      |

### 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、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.6 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 3.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.8 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号公告的规定。
- 3.1.9 白芸豆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.10 亮蓝铝色淀应符合 GB 1886.218 的规定。
- 3.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.13 普洱茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.14 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 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   | 呈蓝色、粉色、红色、绿色或橙黄色，颜色均匀一致     | 将供试样品置于洁净的白色瓷盘中，目测色泽、组织形态、杂质。用鼻嗅鉴别其气味，用口品尝其滋味。 |
| 滋、气味 | 具有微辣的滋、气味，无异嗅、无异味           |  |
| 组织形态 | 片型完整，大小一致，无缺角、裂缝，表面光滑，无明显变形 |  |
| 杂质   | 无霉变，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, %    | ≤   | 5.0  | SB/T 10347 附录 A |
| 总膳食纤维含量, % | ≥   | 8    | GB 5009. 88     |

## 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

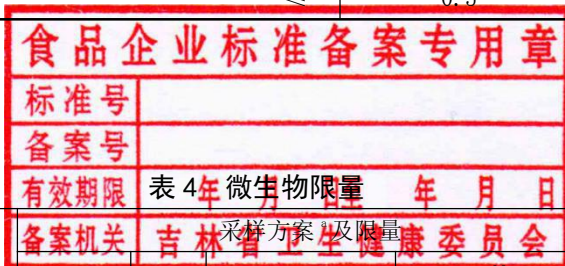
| 项 目              | 限 量 | 检验方法 |             |
|------------------|-----|------|-------------|
| 铅 (以Pb计), mg/kg  | ≤   | 0.48 | GB 5009. 12 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤   | 0.5  | GB 5009. 11 |

## 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

| 项目          | 表 4 微生物限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|-------------|-----------|---|-----------------|-----------------|------------|
|             | n         | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, cfu/g | 5         | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群, cfu/g | 5         | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789. 3 |

<sup>a</sup>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  | 根据生产需要适量使用 | --        | --          |
| 海藻酸钠          | 增稠剂  | 根据生产需要适量使用 | --        | --          |
| 辣椒红           | 着色剂  | 根据生产需要适量使用 | --        | --          |
| 羟丙基甲基纤维素      | 增稠剂  | 根据生产需要适量使用 | --        | --          |
| 山梨糖醇          | 甜味剂  | 根据生产需要适量使用 | --        | --          |
| 亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计) | 着色剂  | ≤0.3g/kg   | ≤0.3 g/kg | GB 5009. 35 |

## 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、净含量、菌落总数、大肠菌群、干燥失重为出厂检验每批必检项目，其他项目为不定期抽检。

## 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

产品按表 6 规定的抽样方案抽取样本，样本以盒为单位。

抽样方法：在生产线或成品仓库随机抽取样品。

在抽取件数中抽取样品约 2kg, 1kg 用于感官、净含量、理化、微生物等指标检验，1kg 用于留样备用。

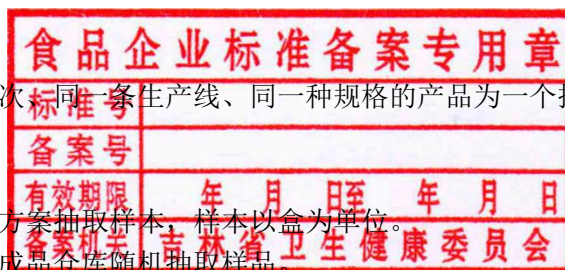


表 6 抽样数量

| 每批生产包装件数（基本包装箱） | 抽样件数（基本包装箱） |
|-----------------|-------------|
| 200（含 200 以下）   | 3           |
| 201-800         | 4           |
| 801-1800        | 5           |
| 1801-3200       | 6           |
| 3200 以上         | 7           |

## 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：膳食纤维片（压片糖果）

配料表（原料）：低聚果糖、将魔芋粉、普洱茶粉、白芸豆粉、抗性糊精、山梨糖醇、食用玉米淀粉、食品添加剂（羟丙基甲基纤维素、海藻酸钠、硬脂酸镁、辣椒红、亮蓝及其铝色淀）

食用方法：

净含量/规格：根据市场需要而定

公司名称：吉林省格特生物科技有限公司

地 址：  
 产地：吉林省长春市  
 联系方式：  
 生产日期： 见底部  
 保 质 期： 24 个月  
 贮存条件： 密封、阴凉干燥处存放。  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代号：Q/JLGT0002S-2018

## 7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 | NRV% |
|-------|---------|------|
| 能量    | 1649 千焦 | 20%  |
| 蛋白质   | 1.1 克   | 2%   |
| 脂肪    | 0.7 克   | 1%   |
| 碳水化合物 | 94.4 克  | 31%  |
| 膳食纤维  | 9.1 克   | 36%  |
| 钠     | 27 毫克   | 1%   |

**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

## 8 包装

产品内包装符合 GB 4806.7 的规定，符合食品安全要求。  
 销售包装应符合 GB 23350 的规定。  
 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。  
 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 9 保质期

在符合标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。