

备案号：222287S-2018

有效期至：2022 年 01 月 17 日

# Q/JLHW

## 吉林海王健康生物科技有限公司企业标准

Q/JLHW0037S-2018

### 黑果腺肋花楸片（压片糖果）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLHW0037S-2018
备案号	222287S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-14 发布

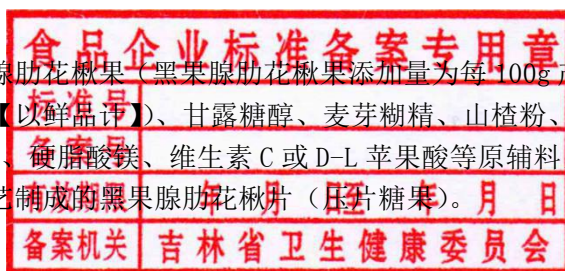
2018-12-17 实施

吉林海王健康生物科技有限公司 发布

# 黑果腺肋花楸片（压片糖果）

## 1 范围

本标准适用于黑果腺肋花楸片（黑果腺肋花楸果添加量为每100g产品添加鲜果125g，黑果腺肋花楸果食用限量≤10g/天【以鲜果计】）、甘露糖醇、麦芽糊精、山楂粉、低聚木糖（食用限量≤3.0g/天【以木二糖-木七糖计】）、硬脂酸镁、维生素C或D-L苹果酸等原辅料，经打浆、酶解、混合、制粒、批混、压片、包装等工艺制成的黑果腺肋花楸片（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 1886.91	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
GB 1886.177	食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇
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 4789.2	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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 4806.11	食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
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 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 17399	食品安全国家标准 糖果
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB/T 29602	固体饮料
GB/T 35545	低聚木糖
SB/T 10347	糖果 压片糖果
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家卫生健康委员会(2018年 第10号)《关于黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告》  
 国家质检总局令第75号(2005) 定量包装商品计量监督管理办法  
 国家质检总局令第123号(2009) 食品标识管理规定

### 3 分类

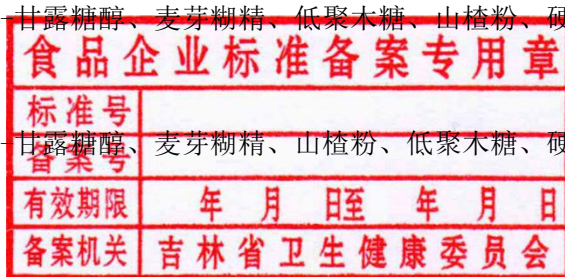
(产品按产品配方可分为分类1、分类2。)

#### 3.1 分类1

黑果腺肋花楸果、D-甘露糖醇、麦芽糊精、低聚木糖、山楂粉、硬脂酸镁、D-L 苹果酸

#### 3.2 分类2

黑果腺肋花楸果、D-甘露糖醇、麦芽糊精、山楂粉、低聚木糖、硬脂酸镁、维生素 C



### 4 技术要求

#### 4.1 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。

- 4.1.1 黑果腺肋花楸果(食用限量 $\leq 10\text{g}/\text{天}$ 【以鲜品计】)应符合国家卫生健康委员会 2018 年第 10 号公告的规定。
- 4.1.2 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 4.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.4 低聚木糖(食用限量 $\leq 3.0\text{g}/\text{天}$ 【以木二糖-木七糖计】)应符合 GB/T 35545 的规定。
- 4.1.5 山楂粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 4.1.7 D-L 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.9 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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	淡紫色至深紫色，允许有适量杂色斑点	将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，检查色泽、形态、滋味、气味和杂质。
组织形态	片型完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
滋、气味	符合本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

#### 4.3 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
原花青素, g/100g	≥	0.1	附录A

## 4.4 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	≤	0.49	GB 5009.12

## 4.5 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

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 4.6 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
D-甘露糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用		
硬脂酸镁	抗结剂	按生产需要适量使用		
DL-苹果酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用		
维生素C	抗氧化剂	按生产需要适量使用		

## 5 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。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

## 7.1 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: 感官指标、干燥失重、铅、微生物、净含量。

## 7.2 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。

## 7.3 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。

## 7.4 抽样方法和抽样数量

采取随机抽样的方法。抽取数量：产量在 5000 瓶(盒)以下，按 0.3%抽取样品，产量在 5000~10000 瓶(盒)之间，按 0.2%抽取样品，产量在 10000 瓶(盒)以上，按 0.1%抽取样品，样品分三份：一份做感官及理化指标，一份做微生物指标，一份留样备查。

## 7.5 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。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

样式一：

食品名称：黑果腺肋花楸片（压片糖果）

配料表（原料）：黑果腺肋花楸果（黑果腺肋花楸果添加量为每 100g 产品添加鲜果 125g，黑果腺肋花楸果食用限量≤10g/天【以鲜品计】）、D-甘露糖醇、麦芽糊精、低聚木糖（低聚木糖添加量为每 100g 产品添加 5g，低聚木糖食用限量≤3.0g/天）、山楂粉、硬脂酸镁、D-L 苹果酸

净含量/规格：0.8g/片或根据市场需要进行调整

生产者的名称、地址和联系方式：吉林海王健康生物科技有限公司

生产日期和保质期：

贮存条件：遮光，密封，贮存在阴凉干燥处

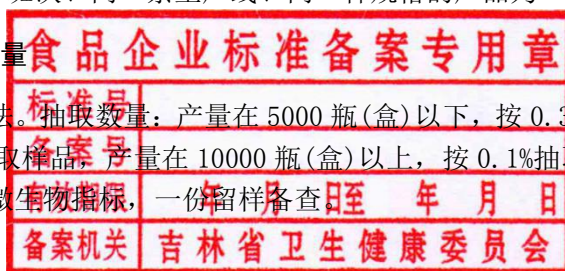
食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLHW0037S-2018

其他需要标示的内容：婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用；黑果腺肋花楸果添加量为每 100g 产品添加鲜果 125g，黑果腺肋花楸果食用限量≤10g/天（以鲜品计）；低聚木糖添加量为每 100g 产品添加 5g，低聚木糖食用限量≤3.0g/天

样式二：

食品名称：黑果腺肋花楸片（压片糖果）



配料表（原料）：黑果腺肋花楸果（黑果腺肋花楸果添加量为每 100g 产品添加鲜果 125g，黑果腺肋花楸果食用限量≤10g/天【以鲜品计】）、D-甘露糖醇、麦芽糊精、山楂粉、低聚木糖（低聚木糖添加量为每 100g 产品添加 3.75g，低聚木糖食用限量≤3.0g/天）、硬脂酸镁、维生素 C

净含量/规格：0.8g/片或根据市场需要进行调整

生产者的名称、地址和联系方式：吉林海王健康生物科技有限公司

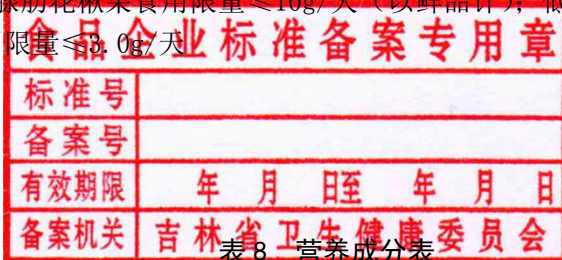
生产日期和保质期：

贮存条件：遮光，密封，贮存在阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLHW0037S-2018

其他需要标示的内容：婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用；黑果腺肋花楸果添加量为每 100g 产品添加鲜果 125g，黑果腺肋花楸果食用限量≤10g/天（以鲜品计）；低聚木糖添加量为每 100g 产品添加 3.75g，低聚木糖食用限量≤3.0g/天



## 8.2 营养成分表

应符合表 8 的规定。

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1686KJ	20%
蛋白质	1.1g	2%
脂肪	0	0%
碳水化合物	95.6g	32%
钠	10mg	1%

## 9 包装

内包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 4806.11 的规定；其余内包装材料应符合食品安全国家标准的要求；外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。运输包装箱应捆扎牢固，正常运输、卸装时不得松散。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10 保质期

保质期为 24 个月。



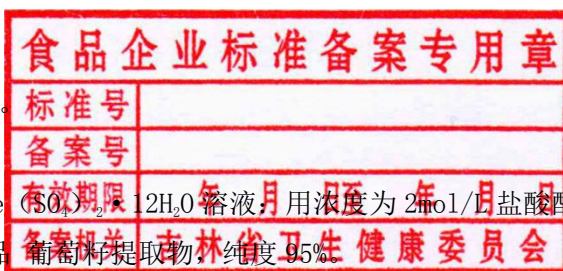
附录 A  
(规范性附录)  
原花青素含量的测定方法

## 1 原理

原花青素是含有儿茶素和表儿茶素单元的聚合物。原花青素本身无色，但经过用热酸处理后，可以生成深红色的花青素离子。本法用分光光度法测定原花青素在水解过程中生成的花青素离子，计算试样中原花青素含量。

## 2 试剂

- 2.1 甲醇 分析纯。
- 2.2 正丁醇 分析纯。
- 2.3 盐酸 分析纯。
- 2.4 硫酸铁铵  $\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$  溶液，用浓度为  $2\text{mol/L}$  盐酸配成  $2\%$  (w/v) 的溶液。
- 2.5 原花青素标准品 葡萄籽提取物，纯度  $95\%$ 。



## 3 仪器

- 3.1 分光光度计。
- 3.2 回流装置。

## 4 分析步骤

### 4.1 试样的制备

- 4.1.1 取 20 片试样，研磨成粉状。

### 4.2 提取

4.2.1 称取 50–100mg 试样置于 50mL 容量瓶中，加入 30mL 甲醇，超声处理 20min，放冷至室温后，加甲醇至刻度，摇匀，离心或放置至澄清后取上清液备用。

### 4.3 测定

4.3.1 标准曲线 称取原花青素标准品 10.0mg 溶于 10mL 甲醇中，吸取该溶液 0、0.1、0.25、0.5、1.0、1.5mL 置于 10mL 容量瓶中，加甲醇至刻度，摇匀。各取 1mL 测定。与试样测定方法相同。

4.3.2 试样测定 将正丁醇与盐酸按 95:5 的体积比混合后，取出 6mL 置于具塞锥形瓶中，再加入 0.2mL 硫酸铁铵和 1mL 试样溶液，混匀，置沸水浴回流，精确加热 40min 后，立即置冰水中冷却，在加热完毕 15min 后，于 546nm 波长处测吸光度，由标准曲线计算试样中原花青素的含量。显色再 1 小时内稳定。

## 5 分析结果表述

试样中原花青素测定按 4.6.1 式计算

### 4.6.1 计算

$$X(\%) = \frac{m_1 \times v \times 1000}{m \times 1000 \times 1000} \times 100$$

式中：

X——试样中原花青素的百分含量， g/100g；

$m_1$ ——反应混合物中原花青素的量，  $\mu\text{g}$ ；

V——待测样液的总体积， mL；

m——试样的质量， mg。

#### 4.6.2 结果表示

计算结果保留三位有效数字。

## 6 技术参数

相对标准偏差： $\leq 10\%$

回收率：84.6-94.4%。

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