

Q/NPZS

内蒙古普泽生物制品有限责任公司企业标准



Q/NPZS 0016S—2018

含益生菌压片糖果



2018 - 11 - 12 发布

2018 - 11 - 20 实施

内蒙古普泽生物制品有限责任公司

发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古普泽生物制品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古普泽生物制品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古普泽生物制品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：李翠平、王潇潇、孙洁宇、刘伟学、闫继彪。

含益生菌压片糖果

1 范围

本标准规定了含益生菌压片糖果的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以低聚异麦芽糖为主要原料，添加麦芽糊精、天然果粉、菊粉，添加益生菌（嗜热链球菌、干酪乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、保加利亚乳杆菌、青春双歧杆菌、婴儿双歧杆菌）中的几种，添加食品添加剂微晶纤维素、硬脂酸镁，经选料、配料、混合、压制等工艺制成的压片糖果。

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 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 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 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20881 低聚异麦芽糖

GB/T 20884 麦芽糊精

中华人民共和国卫生部卫办监督发〔2009〕5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》
(网址: <http://www.nhfpc.gov.cn>)

中华人民共和国卫生部卫办监督发〔2010〕65号《可用于食品的菌种名单》
(网址: <http://www.moh.gov.cn>)

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 低聚异麦芽糖: 应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.2 麦芽糊精: 应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 益生菌粉(嗜热链球菌、干酪乳杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、保加利亚乳杆菌、青春双歧杆菌、婴儿双歧杆菌): 应符合《可用于食品的菌种名单》(中华人民共和国卫生部卫办监督发〔2010〕65号)规定的菌株。

3.1.4 菊粉: 应符合中华人民共和国卫生部卫办监督发〔2009〕5号及相应标准的规定。

3.1.5 天然果粉：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

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	呈乳黄色或淡黄色，色泽均匀。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察期色泽，组织状态，闻其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	香气适中，滋味纯正，味甜，无异味。	
组织状态	呈片状，形状基本完整，无霉变，无正常视力可见外来异物。	

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果的规定。

3.4 益生菌

益生菌应符合表2的规定。

表2 益生菌

项 目	指标	检验方法
乳酸菌，CFU/g $\geq$	1.0×10^6	GB 4789.35

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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。					

4 食品添加剂

食品添加剂微晶纤维素、硬脂酸镁的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量要求应分别符合 GB 1886.103、GB 1886.91 的规定。

5 生产加工过程的要求

生产加工过程应符合GB 14881 的规定。