

# Q/FGYL

## 福贡远略生物能源科技有限公司企业标准

Q/FGYL0001S—2024

### 压片糖果

云南省食品安全  
备案号: 5333  
备案日期: 2024

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53330005S-2024  
备案日期: 2024年9月19日

2024-09-19 发布

2024-09-21 实施

福贡远略生物能源科技有限公司 发布



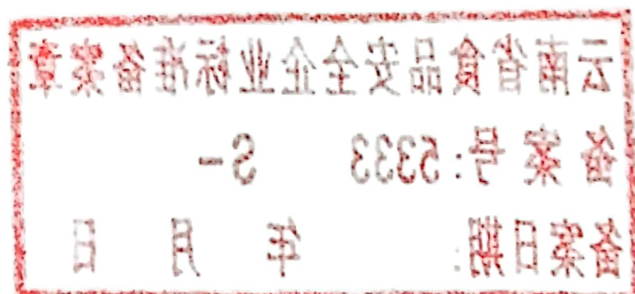
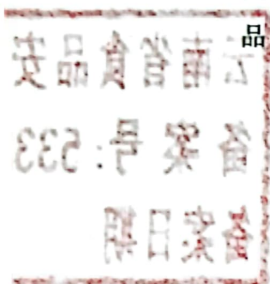
## 前 言

我公司生产的压片糖果是以黄茶粉、红茶粉、三氯蔗糖为原料,添加营养强化剂、食品添加剂,经配料、混合、制粒或不制粒、压片、包装等工艺制成的压片糖果,根据相关法律法规规定,特制定本标准,作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB17399《食品安全国家标准糖果》、GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》的规定。标准中铅(以 Pb 计) $<0.4\text{mg/kg}$ ,严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“糖果”铅(以 Pb 计) $\leq 0.5\text{mg/kg}$  的规定。

本标准由福贡远略科技有限公司提出并起草。

本标准起草人:周新宇。



# 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了压片糖果的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。  
本标准适用于以黄茶粉、红茶粉、三氯蔗糖为原料，添加营养强化剂、食品添加剂，经配料、混合、制粒或不制粒、压片、包装制成的压片糖果系列（以下简称产品）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用面构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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  
NY/T 2672 中华人民共和国农业行业标准 茶粉  
GB 17399 食品安全国家标准 糖果  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
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 4789.2 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 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范  
GB 25531 食品安全国家标准食品添加剂 三氯蔗糖（含第1号修改单）  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家市场监督管理总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

企业标准

0005S-2

4年9月

- 3.1.1 黄茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.2 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.3 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。
- 3.1.4 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3.2 感官要求及检验方法

感官要求及检验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

| 项目    | 要求                          | 检验方法                                                 |
|-------|-----------------------------|------------------------------------------------------|
| 色泽    | 有该产品应有的色泽，色泽均匀              | 取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。 |
| 组织形态  | 片状、片性完整、坚实、不松散、剖面紧密、不粘连、无霉变 |                                                      |
| 滋味、气味 | 具有本品应有的滋味、气味，微甜，无异味         |                                                      |
| 杂质    | 无正常视力可见的外来异物                |                                                      |

3.3 理化指标及检验方法

理化指标及检验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

| 项目               | 指标              | 检验方法       |
|------------------|-----------------|------------|
| 干燥失重, g/100g     | ≤ 5.0           | GB 5009. 3 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | < 0.4           | GB5009. 12 |
| 其他污染物限量          | 应符合 GB 2762 的规定 |            |

3.4 微生物限量及检验方法

微生物限量及检验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量及检验方法

| 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 |
| * 样品采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 |   |   |        |        |            |

### 3.5 净含量允差及试验方法

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按 JJF 1070 规定的方法进行。

### 3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品应经生产质量检验部门检验合格, 并附有产品质量合格证, 方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为: 感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时, 每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时, 也应进行型式检验:

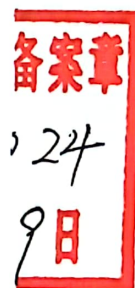
- a) 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时;
- b) 停产三个月以上, 恢复生产时;
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时;
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.3.2 型式检验项目包括本标准中全部项目。

### 4.4 组批与抽样

4.4.1 由同一天、同一批投料、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.4.2 出厂检验样本从每批产品中随机抽取不少于 500g(不少于 5 个最小销售包装单位, 净含量允差 检验样本另计)。



4.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 1kg（不少于 8 个最小销售包装单位，净含量允差检验样本另计）。

#### 4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定，判该批产品或该次型式检验合格。若有一项或多项指标不符合本标准规定，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检。如复检项目全部符合本标准要求，则判该批产品或该次型式检验合格；如复检仍有检验项目不符合本标准要求，则判该批产品或该次型式检验不合格。微生物指标不符合本标准要求不得复检，判该批产品或该次型式检验不合格。

### 5 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标签、标志

5.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 及国家相关规定的要求。添加有不适宜人群及食用量限制的新食品原料的产品，标签中应注明不适宜人群以及食用量。

5.1.2 运输包装应标明：产品名称、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、规格、数量、执行标准号、许可证号及符合 GB/T 191 要求的图形类标志符号。

#### 5.2 包装

5.2.1 小包装为符合食品安全卫生要求的包装材料。要求封口严密、无泄漏。

5.2.2 外包装用瓦楞纸箱，箱内产品排列整齐，不松动。

5.2.3 也可按用户要求包装。

#### 5.3 运输

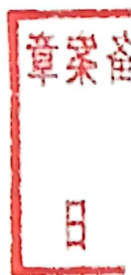
运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的室内。不得靠近热源、腐蚀性介质，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。地面垫板离地不少于 10cm，四周离墙不少于 20cm。

### 6 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期按照标签要求执行。



## 备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

福贡远略生物能源科技有限公司



备案单位主要负责人（签字）

2024年9月19日