

团 体 标 准

T/XXX XXX—XXXX

压片糖果

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

目 次

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 3

4 技术要求 3

5 生产加工过程的卫生要求 5

6 检验规则 5

7 标签和标志 6

8 包装 7

9 贮存、运输和保质期 7

10 召回 7

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输、保质期及召回的要求。

本文件适用于以含乳食品基料粉、调制乳粉、乳粉、豆粉中的一种或几种为主要原料，配以食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、海藻糖、木糖醇、山梨糖醇中的一种或几种为原辅料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖、麦芽糊精、硬脂酸镁、低聚果糖、乳矿物盐、牛初乳、初乳碱性蛋白、左旋肉碱、Y-氨基丁酸、叶黄素酯、盐藻及提取物、DHA 等新资源食品、跳跳糖、果粒、果蔬粉、咖啡粉、茶粉、磷虾粉、坚果谷物粉、复合乳酸菌粉、抗性糊精、胖大海粉、金银花粉、洋甘菊、菊粉、龟苓膏、枇杷膏、鸡内金等药食同源食品、乳清粉、浓缩乳清蛋白、维生素 C、酵母锌、碳酸镁、碳酸三钙、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁等食品营养素、碳酸氢钠、谷氨酰胺、胶原蛋白、安赛蜜、聚乙二醇、柠檬酸、二氧化硅、食用色素（焦糖色、 β -胡萝卜素、亮蓝、诱惑红、日落黄、柠檬黄、栀子黄等 GB 2760 中允许糖果使用的食品添加剂）、食品用香精，经预处理、混合、压片成型、包装等工艺制成的奶棒（片）（坚实型压片糖果）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而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
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- 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 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.302 食品安全国家标准 食品添加剂 聚乙二醇
- GB 1886.317 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素（盐藻来源）
- GB 1903.10 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁
- GB 1903.13 食品安全国家标准 食品营养强化剂 左旋肉碱（L-肉碱）
- GB 1903.16 食品安全国家标准 食品营养强化剂 焦磷酸铁
- GB 1903.40 食品安全国家标准 食品营养强化剂 低聚果糖
- 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（含第 1 号修改单）
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 6544 GB/T 6544-2008 瓦楞纸板
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20881 低聚异麦芽糖
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 23529 海藻糖（含第 1、2 号修改单）
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 25587 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸镁
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3243-2015 DHA 藻油
NY/T 289 绿色食品 咖啡
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
NY/T 2672 茶粉
QB/T 5633.2 氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第 2 部分：L-谷氨酰胺
QB/T 5633.7 氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第 7 部分：γ-氨基丁酸
RHB 601 生鲜牛初乳
T/AHFIA 056 龟苓膏
T/CCCMHP1E 1.67 植物提取物 叶黄素酯
T/CGCC 27 豆粉

T/GDL 1 抗性糊精

T/ZNZ 121.9 莲都枇杷标准综合体 第9部分：枇杷膏和枇杷花茶加工

SB/T 10347 糖果 压片糖果

SC/T 3507 南极磷虾粉

国家卫生健康委员会《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）

国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）

国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准 γ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告》（2009年第12号）

国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）

国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）

国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原(辅)料的要求

4.1.1 乳食品基料粉、跳跳糖、麦芽糖浆、果粒、坚果谷物粉、复合乳酸菌粉、洋甘菊、酵母锌、乳矿物盐：应符合相关产品的国家标准、行业标准或供应商备案有效的食品安全企业标准的规定及SC证书。

4.1.2 调制乳粉、乳粉：应符合GB 19644的规定。

4.1.3 豆粉：应符合T/CGCC 27的规定。

4.1.4 葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。

4.1.5 低聚异麦芽糖：应符合GB/T 20881的规定。

4.1.6 海藻糖：应符合GB/T 23529的规定。

4.1.7 木糖醇：应符合GB 1886.234的规定。

4.1.8 山梨糖醇：应符合GB 1886.187的规定。

4.1.9 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

4.1.10 麦芽糖：应符合GB/T 20883的规定。

4.1.11 麦芽糊精：应符合GB/T 20882.6的规定。

4.1.12 硬脂酸镁：应符合GB 1886.91的规定。

4.1.13 低聚果糖：应符合GB 1903.40的规定。

4.1.14 牛初乳：应符合RHB 601的规定。

4.1.15 初乳碱性蛋白：应符合原卫生部2009年第12号公告的规定。

4.1.16 左旋肉碱：应符合GB 1903.13的规定。

4.1.17 γ -氨基丁酸：应符合QB/T 5633.7及原卫生部2009年第12号公告的规定。

- 4.1.18 叶黄素酯：应符合 T/CCCMHPIE 1.67 的规定。
- 4.1.19 盐藻及提取物：应符合 GB 1886.317 的规定。
- 4.1.20 DHA 藻油：应符合 LS/T 3243 的规定。
- 4.1.21 果蔬粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.22 咖啡粉：应符合 NY/T 289 的规定。
- 4.1.23 茶粉：应符合 NY/T 2672 的规定。
- 4.1.24 磷虾粉：应符合 SC/T 3507 的规定。
- 4.1.25 抗性糊精：应符合 T/GDL 1 的规定。
- 4.1.26 胖大海粉：应符合卫法监发[2002]51 号的规定。
- 4.1.27 金银花粉：应符合卫法监发[2002]51 号的规定。
- 4.1.28 菊粉：应符合应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 4.1.29 龟苓膏：应符合 T/AHFIA 056 的规定。
- 4.1.30 枇杷膏：应符合 T/ZNZ 121.9 的规定。
- 4.1.31 鸡内金：应符合卫法监发[2002]51 号的规定。
- 4.1.32 乳清粉、浓缩乳清蛋白：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.33 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.34 碳酸镁：应符合 GB 25587 的规定。
- 4.1.35 碳酸三钙：应符合 GB 1886.214 的规定。
- 4.1.36 葡萄糖酸亚铁：应符合 GB 1903.10 的规定。
- 4.1.37 焦磷酸铁：应符合 GB 1903.16 的规定。
- 4.1.38 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.39 谷氨酰胺：应符合 QB/T 5633.2 的规定。
- 4.1.40 胶原蛋白：应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.41 安赛蜜/乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.42 聚乙二醇：应符合 GB 1886.302 的规定。
- 4.1.43 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.44 二氧化硅:应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.45 食用色素:应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.46 食品用香精:应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	符合品种应有的色泽	SB/T 10347
形态	块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	SB/T 10347
组织	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连	
滋味、气味	符合品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

4.3 理化指标

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	GB 5009.3

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中铅（以 Pb 计）指标严于 GB 2762 的规定，具体见下表 3。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	<0.5	GB 5009.12

4.5 微生物限量

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 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
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂和食品营养强化剂

4.8.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 、GB 14880 的规定。

4.9 净含量

应符合国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。检验方法按 JJF 1070 的规定进行。

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 组批与抽样

6.1.1 组批

抽样以“批”为单位,同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质和规格一致。

6.1.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品,抽样数量应满足检验和留样的要求。同一品种不同包装的产品,不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 产品应经生产企业自行检验（或委托具备相应资质的检验机构进行检验）合格,出具检验合格证明后方可出厂。

6.2.1.2 出厂检验项目包括:感官指标、净含量、干燥失重。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

6.2.2.2 正常生产时,每半年应对产品进行一次型式检验。

6.2.2.3 有下列情况之一时应对产品进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 停产三个月以上,恢复生产时;
- 正式生产后,原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求;
- 对质量有争议时,需要仲裁时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品。

6.3.2 检验结果中微生物指标不符合本标准规定时,不得复检,直接判定该批产品为不合格品。

6.3.3 检验结果中,除微生物指标外,如有不符合本标准规定时,可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,复检结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品;复检结果如仍有指标不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

7 标签和标志

7.1 标签应清晰、牢固,其内容应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

7.2 标签(包括说明书)不得违反法律法规和食品安全规定,不得含有涉及疾病预防、治疗功能和虚假夸大、误导消费者的信息。

- 7.3 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.4 出口产品按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

8 包装

包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，并符合 GB 4806.1 的有关要求。

8.1 包装材料（容器）

- 8.1.1 产品包装（容器）应封口严密，不漏气，包装标识内容正确，文字清晰。
- 8.1.2 若包装容器为复合膜材质，则复合膜材质的包装容器应符合 GB 9683 的相关要求。
- 8.1.3 若包装容器为玻璃材质，则玻璃材质的包装容器应符合 GB 4806.5 的相关要求。
- 8.1.4 若包装容器为塑料材质，则塑料材质的包装容器应符合 GB 4806.7 的相关要求。
- 8.1.5 若包装容器为金属材质，则金属材质的包装容器应符合 GB 4806.9 的相关要求。
- 8.1.6 若包装容器为纸和纸板材质，则纸和纸板材质的包装容器应符合 GB 4806.8 的相关要求。

8.2 外包装（纸箱）

- 8.2.1 外包装（容器）应封口胶带粘贴牢固、平整，并保证纸箱（容器）内产品完好。
- 8.2.2 若使用包装纸箱包装，则包装纸箱应符合 GB/T 6543 的相关要求。
- 8.2.3 若使用包装纸板，则包装纸板应符合 GB/T 6544 的相关要求。

9 贮存、运输和保质期

9.1 贮存

- 9.1.1 产品应贮存于专用食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并具有防尘、防虫害等设施。
- 9.1.2 产品应码垛于栈板上，离墙、离地不少于 10cm，堆放高度以外包装纸箱受压不变形为宜。
- 9.1.3 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、有特殊气味、易腐败的物品同库贮存。
- 9.1.4 产品贮存仓库的温度应满足产品包装标识的贮存温度要求。
- 9.1.5 产品贮存过程中，应严防日晒雨淋，严禁火种。

9.2 运输

- 9.2.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。
- 9.2.2 运输时严禁与不清洁、有毒、有异味的物品混装混运。
- 9.2.3 运输时应轻装、轻卸，防止碰撞、挤压，防止日晒、雨淋。
- 9.2.4 运输车厢内温度应满足产品包装标识的贮存温度要求。

9.3 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，未经启封，产品保质期从生产之日起不少于 3 个月。具体保质期以标签标识为准。

10 召回

应符合《食品召回管理办法》。
