

## 企业标准主要内容对比情况

	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称（标准号）	咖啡咀嚼片（Q/JZZY 0010S-2021）	SB/T 10347-2017 糖果压片糖果		
原料要求	生产用水：应符合 GB 5749 的规定。 咖啡：应符合 NY/T 604 的规定。 乳粉：应 GB 19644 的规定。 菊粉：应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。	应符合相关国家标准或行业规定的规定。		
食品添加剂品种和使用量	硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。	应符合相关国家标准或行业规定的规定。		
生产工艺要求	应符合 GB 14881 的规定			
终产品要求	色泽	具有产品应有的色泽	符合品种应有的色泽	
	感官指标	具有产品应有的色泽和滋味，无异味，无异味	符合品种应有的滋味和气味，无异	
	形态	片状，无霉变	符合品种应有的组织	
	杂质	无外来可见杂质	无正常视力可见杂质	
理化	干燥失重/（g/100g）	≤5.0	≤5.0	≤5.0

指标	咖啡因, g/100g	≥0.1	/
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.4	/
微生物指标	项目	采集方案及限量	
		n	c
	沙门氏菌	5	0
	金黄色葡萄球菌	5	1
	菌落总数 (CFU/g)	10000	
其他内容	大肠菌群 (MPN/100g)	40	
	应符合 GB 17399 的规定		
修订、变更或修改内容	无		



本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- ☑1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☑2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☑3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- ☑4.未使用未经批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- ☑5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- ☑6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- ☑7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题：

# 青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	咖啡咀嚼片	标准主要起草人	李访瑞、李一年
标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）			
<p>目的：本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。</p> <p>本标准以咖啡粉、乳粉为原料、菊粉为辅料、硬脂酸镁为食品添加剂，经调配、制粒、干燥、压片、包装等工艺制成的压片糖果。。</p> <p>公司确定配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品的技术要求项目，拟定了标准值，通过对试制的具体代表性样品进行检测，再参考国家、行业有关标准的基础上编写了该企业标准草案。经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后对标准进行了修改，经企业审批通过。</p>			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）			
详见附页说明			
与有关法律、法规和强制性标准的关系			
<p>本标准的编写格式符合 GB/T1.1-2020《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。</p> <p>本标准起草参照 SB/T 10347-2017 糖果 压片糖果</p> <p>本标准的检验方法采用相应国家标准的规定。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因			
无			

## 附件说明

标准主要内容确定依据（如技术指标、参数、公示、性能要求、试验方法等统计数据）

### 1. 原辅料要求

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

咖啡：应符合 NY/T 604 的规定。

乳粉：应 GB 19644 的规定。

菊粉：应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。

### 2. 食品添加剂使用情况

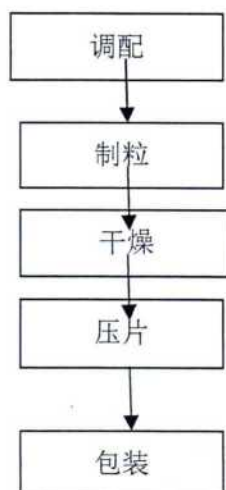
硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

### 3. 生产工艺

#### 3.1 制作方法

以咖啡粉、乳粉为主要原料，菊粉为辅料、硬脂酸镁为食品添加剂，经调配、制粒、干燥、压片、灭菌，包装等工艺制成的压片糖果。

#### 3.2 工艺流程图



#### 3.3 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 4. 企业标准比较情况说明

本标参照 SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》和 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，检验方法参考了相应的国家标准规定的方法，感

官指标根据产品实际特性而制定，食品中污染物铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于国家标准。

## 5. 产品检验指标及检验方法

### 5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
组织形态	片状，无霉变
色泽	具有产品应有的色泽
滋味气味	具有产品应有的气味和滋味，无异臭，无异味
杂质	无外来可见杂质

### 5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
干燥失重/ (g/100g) $\leq$	5.0
咖啡因/ (g/100g) $\geq$	0.1
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) $\leq$	0.4

### 5.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	限量			
菌落总数 (CFU/g)	10000			
大肠菌群 (MPN/100g)	40			
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

# Q/JZZY

## 青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0010S—2021



### 咖啡咀嚼片

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海晶珠中药饮片有限公司 发布

# 咖啡咀嚼片



## 1 范围

本标准规定了咖啡咀嚼片的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以咖啡粉、乳粉为主要原料，菊粉为辅料，硬脂酸镁为食品添加剂，经调配、制粒、干燥、压片、灭菌，包装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/T 191	包装储运图示标准
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 2760	食品安全国家标准 食用添加剂使用标准
GB 1886.91	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
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
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 5009.139	食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 19644-2010	食品安全国家标准 乳粉
SB/T 10347	糖果 压片糖果
NY/T 6042	生咖啡
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第 75 号令[2015] 定量包装商品计量监督办法

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求



- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 咖啡：应符合 NY/T 604 的规定。
- 3.1.3 乳粉：应 GB 19644 的规定。
- 3.1.4 菊粉：应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 3.1.5 食品添加剂：硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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
组织形态	片状，无霉变	将样品置于清洁干燥的白瓷盘中，在自然光下，肉眼观察其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味气味	具有产品应有的气味和滋味，无异臭，无异味	
杂质	无外来可见杂质	

### 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/(g/100g)	≤ 5.0	按附录 A 规定的方法检验
咖啡因/(g/100g)	≥ 0.1	GB 5009.139
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	限量				检验方法
菌落总数 (CFU/g)	10000				GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/100g)	40				GB 4789.3
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可以接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值；

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求；按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的统一规格的产品为一批

### 6.2 抽样

6.2.1 在成品仓库随机抽取样品，抽样数量见表 4。

表4 抽样数量

每批生产包装件数（指基本包装箱）	抽样数量（件）
200（含 200）以下	3
201~800	4
801~1800	5
1801~3200	6
3200 以上	7

6.2.2 在抽样数中任意取 3 件，每件取不低于 100g，混匀，从其中取 1/3 用于感官检验，1/3 用于净含量检验，其余用于其他项目的检验。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。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。

### 6.3.2 判定规则

出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判为不合格品。微生物项目不复检。

## 6.4 型式检验

### 6.4.1 型式检验每年一次或当出现下列情况之一时进行检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 6.4.2 型式检验项目为本标准技术要求全部项目。

6.4.3 判定规则：该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品，若检验项目中有任意一项不符合不符合标准，允许加倍抽样检验，以复检结果为准。



## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7781、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

包装规格：0.8克/片×10盒；0.8克/片×10盒；0.8克/片×20盒；0.8克/片×30盒；0.8克/片×60盒；

### 7.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 7.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。本产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒、有害物质混贮。仓库内产品距地不得少于10cm，离墙不得少于20cm。

### 7.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或未破损的产品，保质期为18个月。

附录 A  
(规范性附录)  
干燥失重检验方法



### A.1 原理

将已知质量的糖果样品，置于真空干燥箱内，干燥至恒重。测定挥发物的质量。

### A.2 仪器

A.2.1 分析天平：感量为0.0001g。

A.2.2 干燥器：装有有效的干燥剂。

A.2.3 真空干燥箱：80℃±2℃。

A.2.4 称量瓶：瓶深20mm，直径60mm，带有合适的皿盖的扁形铝制或玻璃制称量瓶，要求在检验条件下不易腐蚀。

A.2.5 真空泵：真空度应达0.09Mpa

### A.3 操作方法

#### A.3.1 样品处理

将样品粉碎，用四分法对角取样，约取25g，置于清洁、干燥、带盖的广口瓶内，混匀待用。

#### A.3.2 测定

精确称取已干燥恒重的称量瓶，精确称取样品约3g~5g。放入真空干燥箱内，使真空度达到0.09MPa，温度控制在80℃±2℃，干燥至少4h取出称量瓶，加盖后放入干燥器内，放置冷却至室温后取出称重，精确至0.0001g。重复操作，加热至少1h称重，直至连续两次称重所得的质量差不多超过0.002g。

干燥失重的含量按以下公式计算。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} \times 100$$

式中：

X——干燥失重的含量，%；

$m_1$ ——装有样品的称量瓶的总质量，单位为克（g）；

$m_2$ ——样品干燥后和称量瓶的总质量，单位为克（g）；

$m$ ——称量瓶的质量，单位为克（g）。