



412457S-2017



郑州正衡食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0011S-2017

枸杞黄精压片糖果

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

郑州正衡食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州正衡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许红义。

H N

Q B

枸杞黄精压片糖果

1 范围

本标准规定了枸杞黄精压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，加入枸杞、黄精、白果、栀子、桃仁、茯苓、覆盆子、山药粉经挑选、粉碎、水煮提取浓缩、过滤、混合、制粒、压片、包装加工而成的枸杞黄精压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黄精、枸杞、白果、栀子、桃仁、茯苓、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.2 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
性状	片状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其香味，用口尝其滋味，其性状、色泽、气味和滋味应符合表1规定，放入清水中检查有无外来杂质。
色泽	浅灰色、灰白色	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789. 10
沙门氏菌	不得检出				GB 4789. 4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖为主要原料，加入黄精、枸杞、白果、栀子、桃仁、茯苓、覆盆子、山药粉经挑选、粉碎、水煮提取浓缩、过滤、混合、制粒、压片、包装加工而成的枸杞黄精压片糖果。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

郑州正衡食品有限公司

2017年09月18日

Q B