



412358S-2017



河南钡艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0053S-2017

---

# 桃仁木瓜压片糖果

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

河南钡艺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨杰。

H N

Q B

# 桃仁木瓜压片糖果

## 1 范围

本标准规定了桃仁木瓜压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，以乌梢蛇、木瓜、肉桂、白芷、桃仁、干姜、麦芽糊精为辅料，将乌梢蛇、木瓜、肉桂、白芷、桃仁、干姜水煮提取、浓缩，添加麦芽糊精、食用葡萄糖，经混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的桃仁木瓜压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 乌梢蛇、木瓜、肉桂、白芷、桃仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，微甜，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	≤ 9.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

桃仁木瓜压片糖果是以食用葡萄糖为主要原料，以乌梢蛇、木瓜、肉桂、白芷、桃仁、干姜、麦芽糊精为辅料，将乌梢蛇、木瓜、肉桂、白芷、桃仁、干姜水煮提取、浓缩，添加麦芽糊精、食用葡萄糖，经混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的桃仁木瓜压片糖果。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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了桃仁木瓜压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南轩艺食品有限公司

2017年09月01日