



412688S-2017



洛阳伊龙药业有限公司企业标准

Q/LYY 0003S-2017

茯苓山楂压片糖果

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

洛阳伊龙药业有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由洛阳伊龙药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：蔺红军

H N

Q B

茯苓山楂压片糖果

1 范围

本标准规定了茯苓山楂压片糖果的要求、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，添加茯苓（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、山楂（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、麦芽（炒）（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、陈皮（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、蒲公英（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、麦芽糊精、玉米淀粉、L-苹果酸、桔子香精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包装工艺加工而成的茯苓山楂压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 白砂糖应符合 GB13104 和 GB/T317 的规定。

2.1.2 山楂、麦芽、陈皮、茯苓、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 的规定。

2.1.4 桔子香精应符合 GB30616 的规定。

2.1.5 L-苹果酸应符合 GB1886.40 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB31637 的规定。

2.1.7 硬脂酸镁应符合 GB1886.91 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB5749 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	指 标	检验方法
性 状	片状	样品中取出 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂物，应符合规定。
色 泽	应有原料混合后应有的色泽	
气味、滋味	味甜，具有原料特有的气味、滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5	GB 5009.4
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12

注: *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
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

茯苓山楂压片糖果是白砂糖为主要原料，添加茯苓（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、山楂（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、麦芽（炒）（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、陈皮（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、蒲公英（煎煮、过滤、浓缩、干燥、粉碎）、麦芽糊精、玉米淀粉、L-苹果酸、桔子香精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包装工艺加工而成的茯苓山楂压片糖果。

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《压片糖果》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的限量指标项目严于食品安全国家标准 GB 2762 。

洛阳伊龙药业有限公司

2017年10月19日