



411829S-2017



郑州德清堂医药科技有限公司企业标准

Q/ZDQT 0002S-2017

压片糖果

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

郑州德清堂医药科技有限公司 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。

本标准由郑州德清堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：蔺红军、程德清、张春华

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇、食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，添加淡水鱼胶原蛋白肽粉、维生素C(抗坏血酸)、麦芽糊精、乳粉、DHA 藻油、动物双歧杆菌(双歧杆菌属，拉丁学名: *Bifidobacterium animalis*)、副干酪乳杆菌(副干酪乳杆菌属，拉丁学名: *Lactobacillus paracasei*)、嗜酸乳杆菌(嗜酸乳杆菌属，拉丁学名: *Lactobacillus acidophilus*)、鼠李糖乳杆菌(鼠李糖乳杆菌属，拉丁学名: *Lactobacillus rhamnosus*)、甘草(经过浸泡、加热提取、过滤、浓缩、干燥)，八角茴香油、d-樟脑、苯甲酸钠、雨生红球藻粉、枸杞(经挑选，粉碎)、枇杷果(水煮、过滤、浓缩、干燥)、金银花(水煮、过滤、浓缩、干燥)、胖大海(水煮、过滤、浓缩、干燥)、蜂蜜、薄荷脑、马克斯可鲁维酵母、盐藻、辣木叶粉、植物甾醇、山楂(经挑选，去核，粉碎)、鸡内金(经挑选，粉碎)、陈皮(经挑选，粉碎)、麦芽(经挑选，粉碎)、柠檬酸、沙棘(经挑选，粉碎)、山药(经挑选，粉碎)、黄精(经挑选，粉碎)、茯苓(经挑选，粉碎)、葛根(经水煮、浓缩、干燥、粉碎)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、甜橙香精、人参(人工种植，5年以下)(经挑选，粉碎)、玛咖粉、蛹虫草(经挑选，粉碎)、马鹿鞭(经熟制、干燥，粉碎)、狗鞭(经熟制、干燥，粉碎)、燕窝(经挑选，粉碎)、海参(经挑选，粉碎)、蚕蛹(经熟制、挑选，粉碎)、牡蛎(经挑选，粉碎)、低聚果糖、玉米淀粉、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包装工艺加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定
- 2.1.4 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定
- 2.1.6 DHA 藻油应符合卫生部“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)”的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 动物双歧杆菌、副干酪乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌应符合 GB/T 4575 和卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008 年第 20 号)规定。
- 2.1.9 甘草、枸杞、枇杷、金银花、胖大海、黄精、鸡内金、山楂、麦芽、陈皮、沙棘、山药、茯苓、葛根、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.11 八角茴香油应符合 GB/T 15068 的规定。
- 2.1.12 d-樟脑应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.13 雨生红球藻粉应符合卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010 年 第 17 号)的规定。
- 2.1.14 枇杷果应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.15 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.18 马克斯可鲁维酵母应符合国家卫生部关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告(2013 年 第 16 号)的规定。
- 2.1.19 盐藻应符合卫生部“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)”的规定。
- 2.1.20 辣木叶应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(2012 年 第 19 号)
- 2.1.21 植物甾醇应符合卫生部关于批准 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)的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 人参(人工种植)应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.28 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.29 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.30 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.31 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.32 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.33 狗鞭、马鹿鞭应鹿鞭应符合 NY/T 843 和 GB2707 的规定。
- 2.1.34 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.35 蚕蛹应符合 DBS45/ 030 的规定。
- 2.1.36 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	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, 并检查有无外来杂质, 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
^A 维生素 C, mg/kg	1000~6000	GB/T 5009.159
^B 蛋白质, mg/kg	50000~200000	GB 5009.5
^C DHA, mg/kg	40000~80000	GB/T 5009.168
^D 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^E 氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.39
^F 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
^G 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^H 阿斯巴甜, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
^I 甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

注: A 适用于胶原蛋白压片糖果、DHA 维 C 压片糖果、复合甘草糖果、雨生红球藻糖果、酵母压片糖果、盐藻压片糖果、辣木叶压片糖果、纳豆压片糖果

B 适用于胶原蛋白压片糖果

C 适用于 DHA 维 C 压片糖果

D 适用于复合甘草糖果

E 适用于纳豆糖果

F 适用于纳豆糖果

G 适用于山楂鸡内金糖果

H 适用于沙棘山药压片糖果和人参枸杞压片糖果

I 适用于玛咖人参蛹虫草蚕蛹片压片糖果和蚕蛹虫草牡蛎金银花片压片糖果

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762

2.3 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^A 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 第二法
^B 乳酸菌（婴儿双歧杆菌、乳双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌）， CFU/g \geq	1.0×10 ⁶				GB 4789.35

注：A 适用于除双歧杆菌四联活菌糖果、酵母压片糖果以外的其它糖果；
B 适用于双歧杆菌四联活菌糖果。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

编制说明

压片糖果是压片糖果是木糖醇、食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，添加淡水鱼胶原蛋白肽粉、维生素 C(抗坏血酸)、麦芽糊精、乳粉、DHA 藻油、动物双歧杆菌（双歧杆菌属，拉丁学名：*Bifidobacterium animalis*）、副干酪乳杆菌（副干酪乳杆菌属，拉丁学名：*Lactobacillus paracasei*）、嗜酸乳杆菌（嗜酸乳杆菌属，拉丁学名：*Lactobacillus acidophilus*）、鼠李糖乳杆菌（鼠李糖乳杆菌属，拉丁学名：*Lactobacillus rhamnosus*）、甘草（经过浸泡、加热提取、过滤、浓缩、干燥），八角茴香油、d-樟脑、苯甲酸钠、雨生红球藻粉、枸杞（经挑选，粉碎）、枇杷果（水煮、过滤、浓缩、干燥）、金银花（水煮、过滤、浓缩、干燥）、胖大海（水煮、过滤、浓缩、干燥）、蜂蜜、薄荷脑、马克斯可鲁维酵母、盐藻、辣木叶粉、植物甾醇、山楂（经挑选，去核，粉碎）、鸡内金（经挑选，粉碎）、陈皮（经挑选，粉碎）、麦芽（经挑选，粉碎）、柠檬酸、沙棘（经挑选，粉碎）、山药（经挑选，粉碎）、黄精（经挑选，粉碎）、茯苓（经挑选，粉碎）、葛根（经水煮、浓缩、干燥、粉碎）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜橙香精、人参（人工种植，5 年以下）（经挑选，粉碎）、玛咖粉、蛹虫草（经挑选，粉碎）、马鹿鞭（经熟制、干燥，粉碎）、狗鞭（经熟制、干燥，粉碎）、燕窝（经挑选，粉碎）、海参（经挑选，粉碎）、蚕蛹（经熟制、挑选，粉碎）、牡蛎（经挑选，粉碎）、低聚果糖、玉米淀粉、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包装工艺加工而成的压片糖果。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。

郑州德清堂医药科技有限公司

2017 年 07 月 04 日