



411868S-2017



禹州市杏盛园药业有限公司企业标准

Q/YXSY 0001S-2017

压片糖果

2017-08-15 发布

2017-08-15 实施

禹州市杏盛园药业有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由禹州市杏盛园药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王运卿

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。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖、山梨糖醇为主要原料，加入金银花（经择选、清洗、水煮提取）、胖大海（经择选、清洗、水煮提取）、甘草（经择选、清洗、水煮提取）、山药（经择选、粉碎、熟化）、人参（人工种植、五年以下）（经择选、粉碎、熟化）、鸡内金（经择选、粉碎、熟化）、红豆（经择选、粉碎、熟化）、薏米（经择选、粉碎、熟化）、茯苓（经择选、粉碎、熟化）、麦芽糊精、奶粉、硬脂酸镁、葡萄糖浆、L-苹果酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、八角茴香油、三氯蔗糖、薄荷脑、薄荷油、维生素C（抗坏血酸）、焦糖色、亮蓝、柠檬黄、日落黄、食用香精（西瓜味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、草莓味香精）中的几种或多种，经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 胖大海、金银花、甘草、山药、薏米、鸡内金、茯苓、薄荷脑符合《中华人民共和国药典》2015年版一部

相关产品的规定。

2.1.2 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

2.1.4 红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年 第17号)。

2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.9 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 的规定。

2.1.10 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.12 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.13 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 维生素C应符合 GB 14754 的规定。

2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 薄荷油应符合 GB 1886.278 的规定。

2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	片状	随机取样品 10 片，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；嗅其气味，然后用开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有该产品特有的气味，无异味	
滋 味	甜酸味、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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
阿斯巴甜, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤ 1.5	GB 22255
维生素 C, mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
亮蓝, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

注：*铅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 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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
溶血性链球菌	不得检出				GB 4789.11

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

压片糖果是以白砂糖、葡萄糖、山梨糖醇为主要原料，加入金银花（经择选、清洗、水煮提取）、胖大海（经择选、清洗、水煮提取）、甘草（经择选、清洗、水煮提取）、山药（经择选、粉碎、熟化）、人参（人工种植、五年以下）（经择选、粉碎、熟化）、鸡内金（经择选、粉碎、熟化）、红豆（经择选、粉碎、熟化）、薏米（经择选、粉碎、熟化）、茯苓（经择选、粉碎、熟化）、麦芽糊精、奶粉、硬脂酸镁、葡萄糖浆、L-苹果酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、八角茴香油、三氯蔗糖、薄荷脑、薄荷油、维生素C（抗坏血酸）、焦糖色、亮蓝、柠檬黄、日落黄、食用香精（西瓜味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、草莓味香精）中的几种或多种，经混合、制粒、干燥、压片成型、包装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》，参照《SB/T 10347 糖果 压片糖果》《GB 17399 食品安全国家标准 糖果》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产和监督检查的依据。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

禹州市杏盛园药业有限公司

2017年7月11日

QB