



411972S-2017



南阳树铭食品有限公司企业标准

Q/NSS 0007S-2017

人参黄精压片糖果

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

南阳树铭食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由南阳树铭食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛书文。

H N

Q B

人参黄精压片糖果

1 范围

本标准规定了人参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。

本标准适用于以食用葡萄糖、低聚果糖为主要原料，添加人参（人工种植五年以下）（粉碎）、黄精（粉碎）、枸杞子（粉碎）、山药（粉碎）、大枣（粉碎）、蛹虫草（粉碎）、麦芽糊精、硬脂酸镁为原料，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片成型、包装而成的人参黄精压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料

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

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 黄精、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 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）的规定。

2.1.5 蛹虫草应符合卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（卫计委公告 2014 年第 10 号）的规定。

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

2.1.7 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.8 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 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有本品该有的色泽	从混合均匀的样品中取出 1 盒，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、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
气、滋味	微甜，具有本品特有气味和滋味、无异味	
性 状	片 状	
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
干燥失重, g/100g ≤	5.0	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：*该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 ^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	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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、干燥失重、净含量、菌落总数测定、大肠菌群计数；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

人参黄精压片糖果是以食用葡萄糖、低聚果糖为主要原料，添加人参（人工种植五年以下）（粉碎）、黄精（粉碎）、枸杞子（粉碎）、山药（粉碎）、大枣（粉碎）、蛹虫草（粉碎）、麦芽糊精、硬脂酸镁为原料，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片成型、包装而成。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》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

南阳树铭食品有限公司

2017 年 07 月 25 日