



412156S-2017



河南华药药业有限公司企业标准

Q/HHY 0010S-2017

山楂鸡内金压片糖果

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

河南华药药业有限公司 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。

本标准由河南华药药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：任亚辉。

H N

Q B

山楂鸡内金压片糖果

1 范围

本标准规定了山楂鸡内金压片糖果的要求、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、水苏糖为主要原料，添加食用玉米淀粉、山楂、鸡内金、麦芽、山药、麦芽糊精、硬脂酸镁、柠檬酸、甜橙香精、日落黄，其中山楂、鸡内金、麦芽、山药经水煮、提取、浓缩，经配料、混合、制粒、压片、干燥、包装而成的山楂鸡内金压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.6 山楂、鸡内金、山药、麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.9 甜橙香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 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	试验方法
性 状	片状	从样品中取出山楂鸡内金压片糖果，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	淡黄色	
气味、滋味	具有本品应有的气滋味，味甜、 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 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	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
展青霉素 μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准规定。		

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 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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;真菌毒素应符合 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。

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、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

山楂鸡内金压片糖果适用于以食用葡萄糖、水苏糖为主要原料，添加食用玉米淀粉、山楂、鸡内金、麦芽、山药、麦芽糊精、硬脂酸镁、柠檬酸、甜橙香精、日落黄，其中山楂、鸡内金、麦芽、山药经水煮、提取、浓缩，经配料、混合、制粒、压片、干燥、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》和 SB/T 10347《压片糖果》的要求，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华药药业有限公司

2017年08月08日