



412190S-2017



洛阳众康生物工程有限公司企业标准

Q/LZK 0019S-2017

黄精牡蛎玛咖压片糖果

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

洛阳众康生物工程有限公司 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。

本标准由洛阳众康生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵洪波。

H N

Q B

黄精牡蛎玛咖压片糖果

1 范围

本标准规定了黄精牡蛎玛咖压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇、食用葡萄糖为主要原料，辅以黄精（水煮提取、浓缩）、牡蛎（水煮提取、浓缩）、玛咖粉、薏苡仁（水煮提取、浓缩）、鱼腥草（水煮提取、浓缩）、葛根（水煮提取、浓缩）、丁香（水煮提取、浓缩）、人参（人工种植五年以下）（粉碎）、玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的黄精牡蛎玛咖压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 黄精、牡蛎、薏苡仁、鱼腥草、葛根、丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）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）的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.9 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	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出 5 盒，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
气、滋味	具有本品特有气味和滋味、微甜、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
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17

注: *该指标严于 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
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

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

净含量及允许短缺量应符合 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 2761、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、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

黄精牡蛎玛咖压片糖果是以木糖醇、食用葡萄糖为主要原料，辅以黄精（水煮提取、浓缩）、牡蛎（水煮提取、浓缩）、玛咖粉、薏苡仁（水煮提取、浓缩）、鱼腥草（水煮提取、浓缩）、葛根（水煮提取、浓缩）、丁香（水煮提取、浓缩）、人参（人工种植五年以下）（粉碎）、玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁经配料、混合、制粒、干燥、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。

洛阳众康生物工程有限公司

2017年08月18日