

Q/ZWSK 004S-2016



412242S-2017



洛阳深山食品开发有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2017

鸡内金沙棘压片糖果

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

洛阳深山食品开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由洛阳深山食品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：李海武。

H N

Q B

鸡内金沙棘压片糖果

1 范围

本标准规定了鸡内金沙棘压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，辅以鸡内金、沙棘、蒲公英、决明子、茴香、佛手，经挑选、清洗、水煮提取、过滤、浓缩、烘干、粉碎，混合制粒，加入麦芽糊精、硬脂酸镁总混、压片、包装而成的鸡内金沙棘压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鸡内金、沙棘、蒲公英、决明子、茴香、佛手应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的有关规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.5 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	片状	取本品 20 粒，置于白色瓷盘中，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，口尝其滋味。
色 泽	具有原料物质固有的正常色泽	
气、滋味	味甜，具有原料物质固有的气味和滋味，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 的规定。

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

注: *严于国标 GB 2762。

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

注 1: 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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，辅以鸡内金、沙棘、蒲公英、决明子、茴香、佛手，经挑选、清洗、水煮提取、过滤、浓缩、烘干、粉碎，混合制粒，加入麦芽糊精、硬脂酸镁总混、压片、包装而成的鸡内金沙棘压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、《中华人民共和国药典》2015 年版一部制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中铅严于国标 GB 2762 的规定。

洛阳深山食品开发有限公司

2017 年 08 月 18 日

H N

Q B