



412289S-2017



河南衡通生物科技有限公司企业标准

Q/HHT 0004S-2017

牡蛎黄精压片糖果

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

河南衡通生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。
本标准由河南衡通生物科技有限公司提出并起草。
本标准起草人：丁世昌，柴永刚。

H N

Q B

牡蛎黄精压片糖果

1 范围

本标准规定了牡蛎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。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，辅以牡蛎、黄精、枸杞子、芡实、龙眼肉、薏仁、肉豆蔻、肉桂经烘干、打磨成粉，后加入玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁经混合、烘干、压片、装瓶、包装而成的牡蛎黄精压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 硬脂酸镁应符合 GB1886.91 的规定。

2.1.2 牡蛎、黄精、枸杞子、芡实、龙眼肉、肉豆蔻、薏仁、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。

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

2.1.6 生产用水应符合 GB5749 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	要 求	从样品中取出 20 g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
性 状	片状	
色 泽	淡黄褐色	
气 味	具有产品固有的气味，无异味	
滋 味	甜味，有原辅料特有的味道	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	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
*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				检测依据
	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
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789. 10
沙门氏菌	不得检出				GB 4789. 4
霉菌, CFU / g	≤	25			GB 4789. 15
酵母, CFU / g	≤	25			GB 4789. 15
a 采样方案及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 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。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 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；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，辅以牡蛎、黄精、枸杞子、芡实、龙眼肉、薏仁、肉豆蔻、肉桂经烘干、打磨成粉，后加入玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁经混合、烘干、压片、装瓶、包装而成的牡蛎黄精压片糖果。

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》的有关规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 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依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南衡通生物科技有限公司

2017年7月20日