



412294S-2017



河南衡通生物科技有限公司企业标准

Q/HHT 0006S-2017

---

# 茯苓木瓜压片糖果

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

# 茯苓木瓜压片糖果

## 1 范围

本标准规定了茯苓木瓜压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以低聚果糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）为主要原料，辅以茯苓、木瓜、山药、白芷、火麻仁、桃仁、乌梢蛇经烘干、打磨成粉为辅料，经混合、烘干、压片、装瓶、包装而成的茯苓木瓜压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 茯苓、木瓜、山药、白芷、火麻仁、桃仁、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.4 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	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	淡甜味，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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
*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 <sup>a</sup> 及限量				检测依据
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU /g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU /g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
沙门氏菌	不得检查				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789. 10
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 净含量及允许短缺量

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。

QB

## 编制说明

本标准是以低聚果糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）为主要原料，辅以茯苓、木瓜、山药、白芷、火麻仁、桃仁、乌梢蛇经烘干、打磨成粉为原料，经混合、烘干、压片、装瓶、包装而成的茯苓木瓜压片糖果。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南衡通生物科技有限公司

2017年7月20日