



412335S-2017



开封宝天健生物科技有限公司企业标准

Q/KBS 0048S-2017

百合蛹虫草压片糖果

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

开封宝天健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由开封宝天健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛建伟

H N

Q B

百合蛹虫草压片糖果

1 范围

本标准规定了百合蛹虫草压片糖果的要求、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木糖为主要原料，添加百合、蛹虫草、甘草、杏仁、紫苏子、莱菔子、桑叶、桔梗水提取物（经清洗、水提、浓缩、干燥、粉碎），并添加玛咖粉、 β -环状糊精、硬脂酸镁为原料，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的百合蛹虫草压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 百合、甘草、杏仁、紫苏子、莱菔子、桑叶、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合中华人民共和国卫生部公告 2009 年第 3 号和国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.3 玛咖粉应符合中华人民共和国卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.4 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。

2.1.5 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.7 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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注: 指标严于食品安全国家标准 GB2762。		

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 采样方法应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB2760、GB2762、GB2763 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

百合蛹虫草压片糖果以低聚木糖为主要原料，添加百合、蛹虫草、甘草、杏仁、紫苏子、莱菔子、桑叶、桔梗水提取物（经清洗、水提物、浓缩、干燥、粉碎），并添加玛咖粉、 β -环状糊精、硬脂酸镁为原料，经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的百合蛹虫草压片糖果。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GB17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准。本标准为企业生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB2762的规定。

本品中玛咖粉使用量在总配料量的1/4，参照中华人民共和国卫生部公告2011年第13号附录每日最大食用限量： $\leq 25\text{g}$ 的规定，规定本品每日最大食用限量 $\leq 40\text{g}$ 。

开封宝天健生物科技有限公司

2017年08月23日