



412109S-2017



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0002S-2017

桔梗甘草压片糖果

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

洛阳新春都生物制药有限公司 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。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、王玉芳

本标准自实施日起替代 Q/LXSZ 0002S-2017(2017-07-28 实施)。

H N

Q B

桔梗甘草压片糖果

1 范围

本标准规定了桔梗甘草压片糖果的要求、检验方法、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，添加桔梗粉、甘草粉、百合粉、黄精粉、山药粉、无花果粉、硬脂酸镁、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、薄荷脑，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的桔梗甘草压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 桔梗粉、甘草粉、百合粉、黄精粉、山药粉和无花果粉应符合附录 A 中表格内指标的要求。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

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

2.1.5 薄荷脑应符合 GB1886.199 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	片状	取样品 10 片，置入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	棕色至棕黄色	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	味甜、具有本品特有的滋味	
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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，% \leq	5.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

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
金黄色葡萄球菌					GB 4789.10
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 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。农药最大残留限量符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录 A

原料要求

桔梗粉：是以桔梗为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
甘草粉：是以甘草为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
百合粉：是以百合为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
黄精粉：是以黄精为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
山药粉：是以山药为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
无花果粉：是以无花果为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
以上原料的质量均应符合下表要求。

项 目	指 标
感官	具有该品种特有的滋味及气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味
水分，% \leq	5.0
总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.3
铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.5
菌落总数，CFU/g $<$	1000
大肠菌群，MPN/100g $<$	30
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

编制说明

桔梗甘草压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加桔梗粉、甘草粉、百合粉、黄精粉、山药粉、无花果粉、硬脂酸镁、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、薄荷脑，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳新春都生物制药有限公司

2017年7月03日