



412118S-2017



河南清莲大健康产业有限公司企业标准

Q/HQDC 0005S-2017

压片糖果

2017-09-06 发布

2017-09-06 实施

河南清莲大健康产业有限公司 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。

本标准由河南清莲大健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：阎春林。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、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，添加阿胶、沙棘、山楂、砂仁、茯苓、鸡内金（炒熟）、陈皮、干姜、桑葚、小茴香、八角茴香、肉豆蔻、大枣、益智仁、牡蛎、覆盆子、肉桂、黄精（蒸熟）、芡实、桃仁、莲子、酸枣仁中的几种为原料经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 阿胶、沙棘、山楂、砂仁、茯苓、鸡内金、陈皮、干姜、桑葚、小茴香、八角茴香、肉豆蔻、大枣、益智仁、牡蛎、覆盆子、肉桂、黄精、芡实、桃仁、莲子、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

2.1.3 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
性状	片状	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甜，同时具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，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
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
* 铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
^a 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
^b 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: *该项指标严于食品安全国家标准GB 2762; a项检测仅适用于添加牡蛎的压片糖果; b项适用于添加山楂的压片糖果。			

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, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。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，添加阿胶、沙棘、山楂、砂仁、茯苓、鸡内金（炒熟）、陈皮、干姜、桑葚、小茴香、八角茴香、肉豆蔻、大枣、益智仁、牡蛎、覆盆子、肉桂、黄精（蒸熟）、芡实、桃仁、莲子、酸枣仁中的几种为原料经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的压片糖果。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》、SB/T10347《糖果 压片糖果》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准内容规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南清莲大健康产业有限公司

2017年08月10日