



413081S-2018



安阳市源首生物科技有限公司企业标准

Q/AYSK 0009S-2018

---

# 压片糖果

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

---

安阳市源首生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由安阳市源首生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘青、陈建军、王竞超。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加酵母抽提物、黄精（经水煮提取、浓缩）、葛根（经水煮提取、浓缩）、芡实（经水煮提取、浓缩）、百合、乌梅、牡蛎、山药（经熟制）、茯苓（经水煮提取、浓缩）、枸杞（经水煮提取、浓缩）、山楂、麦芽、橘皮、莱菔子中的几种、食品添加剂柠檬酸、食用色素（焦糖色、玫瑰茄红、姜黄）、麦芽糊精、硬脂酸镁为原料，经配料、混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 黄精、葛根、芡实、百合、乌梅、牡蛎、山药、茯苓、枸杞、山楂、麦芽、橘皮、莱菔子应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 及 GB15203 的规定。

2.1.6 玫瑰茄红应符合 GB 28312 的规定。

2.1.7 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 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、球状、半球状	从样品中取出压片糖果，倒入一洁净烧

色 泽	类白色、浅黄色、浅咖啡色	杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
气、滋味	具有本品应有的气、滋味,味甜、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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 中附录 A 方法
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于含牡蛎产品)	GB 5009.17
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于含山楂产品)	GB 5009.185

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	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、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB17403 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

压片糖果是以白砂糖为主要原料，添加酵母抽提物、黄精（经水煮提取、浓缩）、葛根（经水煮提取、浓缩）、芡实（经水煮提取、浓缩）、百合、乌梅、牡蛎、山药（经熟制）、茯苓（经水煮提取、浓缩）、枸杞（经水煮提取、浓缩）、山楂、麦芽、橘皮、莱菔子中的几种、食品添加剂柠檬酸、食用色素（焦糖色、玫瑰茄红、姜黄）、麦芽糊精、硬脂酸镁为原料，经配料、混合、制粒、干燥、压片成型、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 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提供依据。

本标准规定了压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市源首生物科技有限公司