



413492S-2018



新乡博凯生物技术有限公司企业标准

Q/XBS 0006S-2018

压片糖果

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

新乡博凯生物技术有限公司 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。

本标准由河南中验生物科技有限公司、新乡博凯生物技术有限公司共同提出。

本标准起草单位：河南中验生物科技有限公司、新乡博凯生物技术有限公司共同起草。

本标准起草人： 郭文江、臧淑峰。

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、保质期。

本标准适用于以白砂糖、木糖醇、红糖中的一种或两种为主要原料，添加复合提取物[以覆盆子、黄精、肉桂、甘草、薄荷、桔梗、淡竹叶、辣木叶、玉竹、葛根、决明子、桑叶、山药、金银花、乌梢蛇、蝮蛇、木瓜、鱼腥草、百合、白果、白芷、茯苓、薏苡仁、蒲公英、栀子、生姜、蛹虫草、枸杞、桃仁、马齿苋、菊花、酸枣仁、玉米须、鱼骨、鸡内金、山楂、麦芽、槐米、罗汉果、草果、肉豆蔻、红枣、乌梅、茵陈中的几种为原料，经加水提取，过滤]、人参粉（人工种植五年以下）、玛咖粉、阿胶、地龙蛋白、维生素 C（L-抗坏血酸钠）、麦芽糊精、米醋、全蛋粉、硬脂酸镁中的几种，经混合、制粒、干燥，压片、包装加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 覆盆子、黄精、肉桂、甘草、薄荷、桔梗、淡竹叶、玉竹、葛根、决明子、桑叶、山药、金银花、乌梢蛇、木瓜、鱼腥草、百合、白果、白芷、茯苓、薏苡仁、蒲公英、栀子、生姜、枸杞、桃仁、马齿苋、菊花、酸枣仁、鸡内金、山楂、麦芽、槐米、罗汉果、肉豆蔻、红枣、乌梅、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.5 蝮蛇应具有其固有色泽，具有其特有气味和滋味，无霉变和腐败，污染物限量符合 GB 276 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

2.1.6 草果应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 鱼骨应符合 DB37/T 2903.109 的规定。

2.1.8 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 人参粉（人工种植五年以下）应符合 DBS22/ 033 和原卫生部 2012 年 14 号公告的规定。

2.1.10 地龙蛋白应符合原卫生部 2009 年 18 号公告的规定。

2.1.11 维生素 C（L-抗坏血酸钠）应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 米醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.14 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.15 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.16 蛹虫草应符合原卫生部 2009 年 3 号公告的规定。

2.1.17 辣木叶应符合原卫生部原卫生部 2012 年 19 号公告的规定。

2.1.18 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年 13 号公告的规定。

2.1.19 玉米须、茵陈应干燥，具有原料固有色泽，具有原料特有气味和滋味，无霉变和腐败，污染物限量符合 GB 276 的规定，农药残留限量符合 GB 2763 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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。
性 状	固态，片状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 6.0	SB/T 10347
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
维生素C ^b , mg/kg	1000~6000	GB 5009.86

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762; 注2: a仅适于原料中添加山楂的产品; 注3: b仅适于原料中添加维生素C的产品。

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 ^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 中平板计数法
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				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

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 的规定要求。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；兽药残留限量应符合国家相关规定及公告；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、木糖醇、红糖中的一种或两种为主要原料，添加复合提取物[以覆盆子、黄精、肉桂、甘草、薄荷、桔梗、淡竹叶、辣木叶、玉竹、葛根、决明子、桑叶、山药、金银花、乌梢蛇、蝮蛇、木瓜、鱼腥草、百合、白果、白芷、茯苓、薏苡仁、蒲公英、栀子、生姜、蛹虫草、枸杞、桃仁、马齿苋、菊花、酸枣仁、玉米须、鱼骨、鸡内金、山楂、麦芽、槐米、罗汉果、草果、肉豆蔻、红枣、乌梅、茵陈中的几种为原料，经加水提取，过滤]、人参粉（人工种植五年以下）、玛咖粉、阿胶、地龙蛋白、维生素C（L-抗坏血酸钠）、麦芽糊精、米醋、全蛋粉、硬脂酸镁中的几种，经混合、制粒、干燥，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，参考 GB 17399《食品安全国家标准 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、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡博凯生物技术有限公司

QB