



413589S-2018



郑州耀宗医药科技有限公司企业标准

Q/ZZY 0015S-2018

---

# 薄荷桔梗糖果

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

---

郑州耀宗医药科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州耀宗医药科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州耀宗医药科技有限公司。

本标准主要起草人：王书玉、孙海生。

H N

Q B

# 薄荷桔梗糖果

## 1 范围

本标准规定了薄荷桔梗糖果的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，将薄荷、桔梗、金银花拣选、浸泡、水煮提取、浓缩后加入蜂蜜，经称量、配料、混合、制粒、干燥、成型、包装而成的薄荷桔梗糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 薄荷、桔梗、金银花应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 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	圆球形或卵圆形	取样品 10 粒，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。
色泽	黄褐色	
气、滋味	具有本品特有的气味，酸甜味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 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	100	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌, / 25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789. 10第二法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
注: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

## 2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、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

薄荷桔梗糖果是以白砂糖为主要原料，将薄荷、桔梗、金银花拣选、浸泡、水煮提取、浓缩后加入蜂蜜，经称量、配料、混合、制粒、干燥、成型、包装而成的薄荷桔梗糖果。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准规定了薄荷桔梗糖果的要求、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。

郑州耀宗医药科技有限公司