



411623S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0027S-2018

杜仲籽油凝胶糖果

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

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。
附录 A 为本标准内容。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：段省委，马爱丽。

H N

Q B

杜仲籽油凝胶糖果

1 范围

本标准规定了杜仲籽油凝胶糖果的分类、要求，以及试验方法、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、果葡糖浆、食用明胶为主要原料，添加生活饮用水、牛蒡根粉、杜仲籽油、亚麻籽油、蜂蜡、食用甘油、着色剂（苋菜红、亮蓝、柠檬黄）、香草香精中的几种，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、成型、干燥、包装加工而成的杜仲籽油凝胶糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 牛蒡根粉应符合 Q/JH 086 的规定（见附录 A）。

2.1.4 杜仲籽油应符合卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告 2009 年第 12 号的规定。

2.1.5 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。

2.1.6 蜂蜡应符合 GB 1886.87 的规定。

2.1.7 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.8 食用甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.9 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.12 香草香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 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	试验方法
性状	块状较完整，大小基本一致，无明显变形和黏连	从样品中取出 20g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味	具有该产品应有的气味，无异嗅	嗅其气味。然后以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。
滋味	味甜，具有该产品应有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 10	GB 5009.7
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注：1、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 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



Q/JH

陕西嘉禾生物科技股份有限公司企业标准

Q/JH 086—2018

企业标准信息公共服务平台
备案 2018年04月26日 14点07分

牛蒡根提取物

(Burdock Root P.E.)

企业标准信息公共服务平台
备案 2018年04月26日 14点07分

2018-04-10 发布

2018-05-02 实施

陕西嘉禾生物科技股份有限公司 发布



Q/JH 086—2018

附录A为本标准的规范性附录。

本标准依据GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写规则》中有关规定起草和编写。

本标准由陕西嘉禾生物科技股份有限公司提出。

本标准由陕西嘉禾生物科技股份有限公司负责起草。

本标准起草人: 惠玉虎、韦博、崔鹏、惠战锋、杨世坤

本标准为首次制定发布。

企业标准信息公共服务平台
备案 2018年04月26日 14点07分



Q/JH 086—2018

牛蒡根提取物

1 范围

本标准规定了牛蒡根提取物的技术要求、试验方法、检验规则及包装、标志、运输和贮存的要求。本标准适用于以牛蒡根为原料，以水为提取溶剂，经提取、浓缩、干燥、粉碎过筛、混合、包装等工艺加工而成的牛蒡根提取物。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB/T14187	包装容器纸桶
《中华人民共和国药典》2015版	

3 技术要求

3.1 原料和辅料要求

原料牛蒡根应符合企业内控质量标准的要求。工艺用水应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标要求
色泽	浅黄色至黄棕色
外观	均匀粉末
气味	气微，味微苦
杂质	无可见异物

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标要求
----	------



Q/JH 086—2018

薄层鉴别		与对照品色谱图相应位置显相同颜色斑点
干燥失重, %	≤	5.0
总灰分, %	≤	10.0

3.4 卫生指标

卫生指标应符合表3规定。

表 3 卫生指标

项目		指标要求
铅(Pb), mg/kg	≤	3.0
砷(As), mg/kg	≤	2.0
镉(Cd), mg/kg	≤	1.0
汞(Hg), mg/kg	≤	0.1
菌氧菌总数, cfu/g	≤	10 ⁷
霉菌和酵母菌总数, cfu/g	≤	10 ⁶
大肠埃希菌		不得检出
沙门菌		不得检出

4 检验方法

4.1 感官指标

取10g供试品, 置于干燥的白色瓷盘中, 在自然光线下, 观察其色泽和外观状态, 尝其滋味, 嗅其气味, 观测其杂质。

4.2 理化指标

4.2.1 薄层鉴别

按附录 A 中规定的方法测定。

4.2.2 干燥失重的测定

按《中华人民共和国药典》2015版四部通则0861规定的方法进行。

4.2.3 总灰分的测定

按《中华人民共和国药典》2015版四部通则2302规定的方法进行。

4.3 卫生指标

4.3.1 铅、砷、镉、汞的测定

按《中华人民共和国药典》2015版四部通则0412规定的方法进行。

4.3.2 菌氧菌总数、霉菌和酵母菌总数的测定

按《中华人民共和国药典》2015版四部通则1106规定的方法进行。

4.3.3 大肠埃希菌、沙门菌的测定

按《中华人民共和国药典》2015版四部通则1106规定的方法进行。

5 检验规则



Q/JH 086—2018

5.1 组批和抽样

同一次生产混合和包装、且同一规格的产品为一批。从每批产品中产品包装件数 $n \leq 5$ 件时，逐件取样； $5 < n < 100$ 件时，多出部分按10%比例取样； $100 \leq n < 1000$ 件时，多出部分按5%比例取样，抽样量不少于全检检验量的3倍。

5.2 出厂检验

每批产品需经本公司检验部门按本标准进行出厂检验，检验合格签发合格证后方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目包括技术要求所有的指标，型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取。

5.3.2 有关质量监督部门和收货单位提出型式检验要求、停产6个月以上恢复生产时应进行型式检验。

5.4 判定规则

出厂检验应按标准规定项目进行，微生物项不合格不得复检，判为不合格品；其它项目中如有1-2项不符合标准要求时，应加倍抽样检验，如仍不符合标准要求，则判该批产品为不合格品。

6 包装、标志、运输、贮存和保质期

6.1 包装

采用双层聚乙烯吹塑膜（应符合GB/T4456要求）进行真空内包装，再放入纸板桶（应符合GB/T14187要求）中外包装并密封好，包装规格为25kg/桶。根据市场需要可以生产其它规格的包装。

6.2 标志

6.2.1 包装标签上应标注：品名、规格、净重、批号、生产日期、有效日期、厂名、厂址、联系方式。

6.2.2 标签内容清晰可见，标签粘帖牢固。

6.3 运输

运输工具必须洁净，严禁与有毒、有害和毒食用危险品混运，运输中避免受热、受潮、受压。

6.4 贮存

应贮存于阴凉、干燥、通风处，防止日晒、受潮，不得与有毒、有害和非食用危险物质混放。

6.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期为36个月。



Q/JH 086—2018

附录 A
(规范性附录)
牛蒡根提取物的薄层鉴别

A.1.1 仪器试剂

层析缸

硅胶 G60 薄层板

展开剂：乙酸乙酯-甲酸-乙酸-水 (10: 1: 1: 2, V/V/V/V)

显色剂：10%硫酸乙醇溶液

A.1.2 操作步骤

取供试品粉末 0.2g 于带塞三角瓶中，加入 4ml 70% 乙醇，超声 60 分钟后，过滤，滤液作为供试品溶液。另取牛蒡根对照原料 0.1g 于带塞三角瓶中，加入 2ml 70% 乙醇，超声 60 分钟后，过滤，滤液作为对照品溶液。按薄层色谱仪操作规程，按薄层色谱法（《中华人民共和国药典》2015 版四部通则 0502），取对照品溶液和供试品溶液，分别点于同一薄层板上，置层析缸中展开，取出晾干，喷以显色剂，在 105℃ 下加热 3~5min，在 254nm、365nm 下检视。供试品色谱中在与对照品色谱相应位置上，显示相同颜色斑点。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、果葡糖浆、食用明胶为主要原料，添加生活饮用水、牛蒡根粉、杜仲籽油、亚麻籽油、蜂蜡、食用甘油、着色剂（苋菜红、亮蓝、柠檬黄）、香草香精中的几种，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、成型、干燥、包装加工而成的杜仲籽油凝胶糖果。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，参照相关国标 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》和相关行标 SB/T 10021《糖果 凝胶糖果》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司