



412304S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0086S-2018

---

# 枳椇子广东虫草子实体压片糖 果

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

---

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

# 枳椇子广东虫草子实体压片糖果

## 1 范围

本标准规定了枳椇子广东虫草子实体压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加枳椇子、广东虫草子实体、人参（人工种植，五年以下）、枸杞子、叶黄素酯（万寿菊提取）经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装工艺加工而成的枳椇子广东虫草子实体压片糖果。

## 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 枳椇子应符合 GB 19300 和《中药大辞典》的规定。

2.1.3 人参（人工种植，五年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

2.1.5 叶黄素酯（万寿菊提取）应符合 2008 年第 12 号卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.6 广东虫草子实体应符合卫生部公告 2013 年 第 1 号的规定。

2.1.7 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。
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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 9.0	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

注: \*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762。

#### 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 <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 中的平板计数法
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 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。

### 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、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，添加枳椇子、广东虫草子实体、人参（人工种植，五年以下）、枸杞子、叶黄素酯（万寿菊提取）经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装工艺加工而成的枳椇子广东虫草子实体压片糖果。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/T 10347《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B