



412526S-2018



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0046S-2018

人参黄精糖（压片糖果）

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

洛阳深山生物科技有限公司 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。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高丽。

H N

Q B

人参黄精糖（压片糖果）

1 范围

本标准规定了人参黄精糖（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。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加人参（人工种植 5 年以下）、蛹虫草、核桃仁、山药、茯苓经粉碎，再加入黄精、枸杞子、决明子、沙棘、桑椹、山楂、酸枣仁、火麻仁、葛根、龙眼肉（桂圆）、桃仁经水煮提取浓缩，加入蜂蜜混合制粒、干燥、压片、包装加工而成的人参黄精糖（压片糖果）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 人参（人工种植 5 年以下）应符合国家卫生和计划生育委员会（2012）17 号公告的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品及其他相关规定的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.4 核桃仁、山药、茯苓、黄精、枸杞子、决明子、沙棘、桑椹、山楂、酸枣仁、火麻仁、葛根、龙眼肉（桂圆）、桃仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 一部的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 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、圆形或椭圆形	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，味微甜，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
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅的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	采样方法 ^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 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。 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 生产加工过程的卫生要求

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, 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, 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有关规定及公告。

3 检验

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

编制说明

人参黄精糖（压片糖果）是以白砂糖为主要原料，添加人参（人工种植 5 年以下）、蛹虫草、核桃仁、山药、茯苓经粉碎，再加入黄精、枸杞子、决明子、沙棘、桑椹、山楂、酸枣仁、火麻仁、葛根、龙眼肉（桂圆）、桃仁经水煮提取浓缩，加入蜂蜜混合制粒，干燥，压片，包装加工而成的。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》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。

本标准规定了人参黄精糖（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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳深山生物科技有限公司