



412361S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0009S-2018

桔梗甘草压片糖果

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、王玉芳。

H N

Q B

桔梗甘草压片糖果

1 范围

本标准规定了桔梗甘草压片糖果的要求、试验方法、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，添加桔梗粉、甘草粉、百合粉、黄精粉、山药粉、无花果粉、硬脂酸镁、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、薄荷脑，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的桔梗甘草压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 桔梗粉、甘草粉、百合粉、黄精粉、山药粉和无花果粉均应符合附录 A 中表格内指标的要求。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.5 薄荷脑应符合 GB1886.199 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

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 | 片状 | 取样品 10 片，置入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色泽 | 棕色至棕黄色 | |
| 气味 | 具有本品特有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 味甜、具有本品特有的滋味 | |
| 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 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------------|-----|------------|
| 水分，% \leq | 5.0 | GB 5009.3 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg \leq | 0.5 | GB 5009.11 |

| | | | |
|--------------------------|---|-----|-------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg | ≤ | 3.0 | GB 5009.263 |
| *铅的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 的要求。

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 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 | | | | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | | | | | 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他卫生要求

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。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

附录 A

原料要求

桔梗粉：是以桔梗为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
甘草粉：是以甘草为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
百合粉：是以百合为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
黄精粉：是以黄精为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
山药粉：是以山药为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
无花果粉：是以无花果为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；
以上原料的质量均应符合下表要求。

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------------|------------------------------|
| 感官 | 具有该品种特有的滋味及气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味 |
| 水分，% \leq | 5.0 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg \leq | 0.3 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg \leq | 0.5 |
| 菌落总数，CFU/g $<$ | 1000 |
| 大肠菌群，MPN/100g $<$ | 30 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 |
| 金黄色葡萄球菌 | 不得检出 |

编制说明

桔梗甘草压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加桔梗粉、甘草粉、百合粉、黄精粉、山药粉、无花果粉、硬脂酸镁、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、薄荷脑，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司

H N
Q B