



412366S-2018



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0001S-2018

---

# 人参干姜压片糖果

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、白英鸽。

H N

Q B

# 人参干姜压片糖果

## 1 范围

本标准规定了人参干姜压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，以人参粉（人参 人工种植 $\leq 5$  年）、干姜粉、黄精粉、枸杞子粉、橘皮粉、山药粉、薏苡仁粉、山楂粉、茯苓粉、桔梗粉、硬脂酸镁为辅料，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的人参干姜压片糖果。

## 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 人参粉、山楂粉、黄精粉、干姜粉、薏苡仁粉、茯苓粉、桔梗粉、枸杞子粉、橘皮粉、山药粉应符合附录 A 中表格内指标的要求。

2.1.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.4 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	片状	从样品中取出10片，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕黄色至棕色	
气味	具有本品独有的气味，无异味	
滋味	味微甜，具有本品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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, %	$\leq 5.0$	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	$\leq 0.5$	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	$\leq 0.4$	GB 5009.12

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
* 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 <sup>a</sup> 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/(25g)	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)					GB 4789.10第二法
<sup>a</sup> 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 其它要求

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 GB2761 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 GB2763 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、菌落总数及大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录A 原料要求

A1. 人参粉：是以人参（人工种植≤5年）为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；参考供应商资料，备案号：6188S-2016（西安天一生物技术股份有限公司）

A2. 山楂粉：是以山楂为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；参考供应商资料，备案号：4966S-2015（西安天一生物技术股份有限公司）

A3. 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；参考供应商资料，备案号：7925S-2017（汉中天然谷生物科技股份有限公司）

A4. 干姜粉：是以干姜为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；参考供应商资料，备案号：7922S-2017（汉中天然谷生物科技股份有限公司）

A5. 薏苡仁粉：是以薏苡仁为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；参考供应商资料，备案号：7953S-2017（汉中天然谷生物科技股份有限公司）

A6. 茯苓粉：是以茯苓为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；参考供应商资料，备案号：7920S-2017（汉中天然谷生物科技股份有限公司）

A7. 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；参考供应商资料，备案号：7928S-2017（汉中天然谷生物科技股份有限公司）

A8. 枸杞子粉：是以枸杞子为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；参考供应商资料，备案号：5551S-2015（陕西森弗天然制品有限公司）

A9. 橘皮粉：是以橘皮为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；参考供应商资料，备案号：5631S-2015（陕西森弗天然制品有限公司）

10. 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；参考供应商资料，备案号：5546S-2015（陕西森弗天然制品有限公司）

以上原料的质量均应符合下表要求。

## 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, %	≤	5.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	5.0	GB 5009.4
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）, mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	50	GB 5009.185
<sup>a</sup> 适用于山楂粉			

## 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
沙门氏菌/25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)					GB 4789.10
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

H N

Q B

## 编制说明

人参干姜压片糖果是以木糖醇为主要原料，以人参粉（人参 人工种植≤5 年）、干姜粉、黄精粉、枸杞子粉、橘皮粉、山药粉、薏苡仁粉、山楂粉、茯苓粉、桔梗粉、硬脂酸镁为辅料，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的人参干姜压片糖果。

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》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。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司