



412923S-2018



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0014S-2018

---

# 压片糖果

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

---

洛阳深山生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高晓丽、陈小军、李海武。

H N

Q B

# 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、库拉索芦荟凝胶、雪莲培养物、辣木叶、蛋白核小球藻、大豆蛋白粉、苦瓜粉、菊粉、红曲米、绿茶、海藻（海带、紫菜、裙带菜、石花菜中的一种或多种）、黑豆（炒制）、桑椹、枸杞、覆盆子、乌梢蛇、木瓜、小蓟、薏苡仁、芦根、桑叶、马齿苋、芹菜叶、菊花、金银花、山楂、玉竹、槐米、槐花、红枣、杏仁、白芷、鸡内金、紫苏、代代花、乌梅、白茅根、桃仁、火麻仁、甘草、山药、栀子、蒲公英、茯苓、鱼腥草、橘皮、香橼、黑芝麻、银耳中的多种，经分别粉碎、混合、加入蜂蜜定型、烘干、打磨（用活性炭掺滑石粉将表面处理光滑）、包装加工而成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.3 库拉索芦荟凝胶应符合卫计委关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.4 雪莲培养物应符合卫计委关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.5 辣木叶应符合卫计委关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.6 蛋白核小球藻应符合卫计委关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.7 菊粉应符合卫计委关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.9 苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 红曲米应符合 QB/T 5188 的规定。

- 2.1.11 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.12 海藻（海带、紫菜、裙带菜、石花菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 木瓜、芹菜叶应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 桑椹、枸杞、覆盆子、乌梢蛇、小蓟、薏苡仁、芦根、桑叶、马齿苋、菊花、金银花、山楂、玉竹、槐米、槐花、红枣、杏仁、白芷、鸡内金、紫苏、代代花、乌梅、白茅根、桃仁、火麻仁、甘草、山药、栀子、蒲公英、茯苓、鱼腥草、橘皮、香橼应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.16 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 滑石粉应符合 GB 1886.246 的规定。
- 2.1.20 活性炭应符合 GB 29215 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，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 (仅适用于使用山楂的产品)	≤ 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
<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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的要求。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂的使用和限量应符合 GB 2760 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相关规定和公告。

## 3 检验

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

## 编制说明

压片糖果是以白砂糖为主要原料，加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、库拉索芦荟凝胶、雪莲培养物、辣木叶、蛋白核小球藻、大豆蛋白粉、苦瓜粉、菊粉、红曲米、绿茶、海藻（海带、紫菜、裙带菜、石花菜中的一种或多种）、黑豆（炒制）、桑椹、枸杞、覆盆子、乌梢蛇、木瓜、小蓟、薏苡仁、芦根、桑叶、马齿苋、芹菜叶、菊花、金银花、山楂、玉竹、槐米、槐花、红枣、杏仁、白芷、鸡内金、紫苏、代代花、乌梅、白茅根、桃仁、火麻仁、甘草、山药、栀子、蒲公英、茯苓、鱼腥草、橘皮、香橼、黑芝麻、银耳中的多种，经分别粉碎、混合、加入蜂蜜定型、烘干、打磨（用活性炭掺滑石粉将表面处理光滑）、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》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》制定本企业标准，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。

洛阳深山生物科技有限公司

QB