



412723S-2018



郑州苗草堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZMS 0004S-2018

---

# 压片糖果

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

---

郑州苗草堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州苗草堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全根。

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、以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加燕麦粉、玉米淀粉、食用葡萄糖、木糖醇、枸杞（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、黄精（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、辣木叶（经烘干、粉碎而成干粉）、麦芽（经烘干、粉碎、炒制而成干粉）、山药（经烘干、粉碎而成干粉）、橘皮（经烘干、粉碎而成干粉）、低聚异麦芽糖、山楂（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、鸡内金（经烘干、粉碎而成干粉）、微晶纤维素中的几种为原料，添加适量硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、总混、压片成型、包装而制成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.7 辣木叶应符合中华人民共和国卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 山楂、鸡内金、麦芽、山药、橘皮、黄精应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.10 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.11 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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	圆形块状、块形完整，大小一致，无缺角、裂缝，表面光滑，无明显变形	取 10g 样品置于洁净的白瓷盘中，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	具有该产品固有的色泽	
气 味	具有本品特有的气味，无异味	

滋味	味甜，同时具有本品特有的滋味，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)	≤ 5.0	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
展青霉素/(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185

注：\*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 <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 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 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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

### 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加燕麦粉、玉米淀粉、食用葡萄糖、木糖醇、枸杞（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、黄精（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、辣木叶（经烘干、粉碎而成干粉）、麦芽（经烘干、粉碎、炒制而成干粉）、山药（经烘干、粉碎而成干粉）、橘皮（经烘干、粉碎而成干粉）、低聚异麦芽糖、山楂（经水提、浓缩、干燥而成干粉）、鸡内金（经烘干、粉碎而成干粉）、微晶纤维素中的几种为原料，添加适量硬脂酸镁，经配料、混合、制粒、干燥、整粒、总混、压片成型、包装而制成的压片糖果。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。

郑州苗草堂生物科技有限公司