



410359S-2019



洛阳深山食品开发有限公司企业标准

Q/LSSK 0034S-2019

黄精益智仁压片糖果

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

洛阳深山食品开发有限公司 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。

本标准由洛阳深山食品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：李海武。

H N

Q B

黄精益智仁压片糖果

1 范围

本标准规定了黄精益智仁压片糖果的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，将黄精、益智仁、枸杞子、黑芝麻、黑豆、桑椹、茯苓经挑选、清洗、水煮提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合制粒、加入硬脂酸镁总混、压片、包装而成的黄精益智仁压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、益智仁、枸杞子、黑芝麻、桑椹、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.5 黑豆应清洁、无虫害、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	从样品中取出20片，置于白色瓷盘中，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	具有产品固有的正常色泽	
气、滋味	味甜，具有产品固有的气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 ^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, /25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 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

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，将黄精、益智仁、枸杞子、黑芝麻、黑豆、桑椹、茯苓经挑选、清洗、水煮提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合制粒、加入硬脂酸镁总混、压片、包装而成的黄精益智仁压片糖果。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳深山食品开发有限公司

H N

Q B