



410646S-2019



安阳市健诺生物科技有限公司企业标准

Q/AJSK 0014S-2019

---

# 山楂鸡内金压片糖果

2019-03-29 发布

2019-03-29 实施

---

安阳市健诺生物科技有限公司 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》的要求编写。

本标准由安阳市健诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢光敬。

H N

Q B

# 山楂鸡内金压片糖果

## 1 范围

本标准规定了山楂鸡内金压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖、木糖醇、D-甘露糖醇中的多种为主要原料，添加提取物（以山楂、鸡内金、麦芽、陈皮、山药、茯苓为原料，经挑选、清洗、食用酒精或生活饮用水浸泡、提取、浓缩）、麦芽糊精、玉米淀粉、焦糖色、柠檬酸、硬脂酸镁、山楂香精中的多种，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的山楂鸡内金压片糖果。

## 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.6 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

2.1.7 山楂、鸡内金、麦芽、陈皮、山药、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.11 山楂香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 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	检验方法
性 状	片状	从样品中随机取 10 片，置于一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	味甜，具有产品应有的气味和滋味，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
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 <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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

### 2.7 其他要求

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 GB 2761 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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、葡萄糖、木糖醇、D-甘露糖醇中的多种为主要原料，添加提取物（以山楂、鸡内金、麦芽、陈皮、山药、茯苓为原料，经挑选、清洗、食用酒精或生活饮用水浸泡、提取、浓缩）、麦芽糊精、玉米淀粉、焦糖色、柠檬酸、硬脂酸镁、山楂香精中的多种，经配料、混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的山楂鸡内金压片糖果。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了山楂鸡内金压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市健诺生物科技有限公司