



410895S-2019



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0002S-2019

糖果（压片糖果）

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZLS 0002S-2016。

H N

Q B

糖果（压片糖果）

1 范围

本标准规定了糖果（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。

本标准适用于以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加人参（人工种植、五年以下）、库拉索芦荟凝胶、槐米、罗汉果、阿胶、麦芽（熟制）、大枣、金银花、青果、枸杞子、栀子（熟制）、砂仁、胖大海、香橼、桃仁（熟制）、桑叶（熟制）、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、桑葚、高良姜、淡竹叶（熟制）、菊花、黄芥子、黄精、枳椇子、干姜、紫苏、葛根粉、槐花、酸枣仁、白茅根（熟制）、藿香、薄荷、薏苡仁（熟制）、山药、山楂（熟制）、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁（熟制）、代代花、玉竹、白芷、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁（熟制）、鸡内金（熟制）、沙棘、昆布、莱菔子、小茴香、香薷、郁李仁、黑芝麻、甘草、小蓟、丁香、莲子、广东虫草子实体、叶黄素酯、维生素C（抗坏血酸）、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色中的几种，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的糖果（压片糖果）。

2 分类

产品按原料不同分为：胖大海淡竹叶糖果（压片糖果）、山楂决明子糖果（压片糖果）、人参枸杞子糖果（压片糖果）、乌梅葛根糖果（压片糖果）、郁李仁火麻仁糖果（压片糖果）、菊花紫苏糖果（压片糖果）、葛根黄精糖果（压片糖果）、山楂柠檬糖果（压片糖果）、阿胶桔红糖果（压片糖果）、益智仁黄精糖果（压片糖果）、干姜紫苏糖果（压片糖果）、木瓜白芷糖果（压片糖果）、酸枣仁百合糖果（压片糖果）、金银花杏仁糖果（压片糖果）、高良姜槐米糖果（压片糖果）、叶黄素酯糖果（压片糖果）、广东虫草子实体糖果（压片糖果）、芦荟决明子糖果（压片糖果）。

2.1 胖大海淡竹叶糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加胖大海、淡竹叶（熟制）、白茅根（熟制）、菊花、金银花、槐花、栀子（熟制）、麦芽糊精、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的胖大海淡竹叶糖果（压片糖果）。

2.2 山楂决明子糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加山楂（熟制）、决明子、荷叶、百合、昆布、火麻仁、沙棘、麦芽糊精、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的山楂决明子糖果（压片糖果）。

2.3 人参枸杞子糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加人参（人工种植、五年以下）、枸杞子、桑葚、小茴香、麦芽糊精，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的人参枸杞子糖果（压片糖果）。

2.4 乌梅葛根糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加乌梅、葛根粉、香薷、佛手、代代花、枳椇子、麦芽糊精、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的乌梅葛根糖果（压片糖果）。

2.5 郁李仁火麻仁糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加郁李仁、火麻仁（熟制）、桃仁（熟制）、马齿苋、乌梅、莱菔子、罗汉果、麦芽糊精、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的郁李仁火麻仁糖果（压片糖果）。

2.6 菊花紫苏糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加菊花、紫苏、罗汉果、胖大海、桑叶（熟制）、桔梗、麦芽糊精、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的菊花紫苏糖果（压片糖果）。

2.7 葛根黄精糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加葛根粉、黄精、山药、薏苡仁（熟制）、玉竹、沙棘、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的葛根黄精糖果（压片糖果）。

2.8 山楂柠檬糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加山楂（熟制）、麦芽（熟制）、鸡内金（熟制）、青果、桔梗、代代花、甘草、麦芽糊精、柠檬酸，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的山楂柠檬糖果（压片糖果）。

2.9 阿胶桔红糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加阿胶、桔红、大枣、白芷、龙眼肉、桑葚、黑芝麻、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的阿胶桔红糖果（压片糖果）。

2.10 益智仁黄精糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加益智仁、黄精、薏苡仁（熟制）、玉竹、酸枣仁、黑芝麻、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的益智仁黄精糖果（压片糖果）。

2.11 干姜紫苏糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加干姜、紫苏、藿香、金银花、杏仁（熟制）、桔梗、甘草、麦芽糊精、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的干姜紫苏糖果（压片糖果）。

2.12 木瓜白芷糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加木瓜、白芷、小茴、干姜、桃仁（熟制）、黄芥子、丁香、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的木瓜白芷糖果（压片糖果）。

2.13 酸枣仁百合糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加酸枣仁、百合、砂仁、香橼、桑葚、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的酸枣仁百合糖果（压片糖果）。

2.14 金银花杏仁糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加金银花、杏仁（熟制）、青果、马齿苋、香橼、桔梗、甘草、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的金银花杏仁糖果（压片糖果）。

2.15 高良姜槐米糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加高良姜、槐米、淡竹叶、肉豆蔻、莲子、菊花、薄荷、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的高良姜槐米糖果（压片糖果）。

2.16 叶黄素酯糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加叶黄素酯、菊花、薄荷、槐米、决明子、益智仁（熟制）、麦芽糊精、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的叶黄素酯糖果（压片糖果）。

2.17 广东虫草子实体糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加广东虫草子实体、人参（人工种植、五年以下）、枸杞子、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色（或不添加），经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的广东虫草子实体糖果（压片糖果）。

2.18 芦荟决明子糖果（压片糖果）

以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加库拉索芦荟凝胶、决明子、山楂（熟制）、荷叶、麦芽糊精、柠檬酸，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的芦荟决明子糖果（压片糖果）。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.3 槐米、罗汉果、阿胶、麦芽（熟制）、大枣、金银花、青果、枸杞子、栀子（熟制）、砂仁、胖大海、香橼、桃仁（熟制）、桑叶（熟制）、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、桑葚、高良姜、淡竹叶、菊花、黄芥子、黄精、干姜、紫苏、槐花、酸枣仁、白茅根（熟制）、藿香、薄荷、薏苡仁（熟制）、山药、山楂（熟制）、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁（熟制）、代代花、玉竹、白芷、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁（熟制）、沙棘、昆布、莱菔子、小茴香、香薷、鸡内金、郁李仁、黑芝麻、甘草、小蓟、丁香、莲子应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

3.1.4 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

3.1.5 叶黄素酯应符合卫生部《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。

3.1.6 广东虫草子实体应符合卫生部《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》（2013年第1号）的规定。

3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.8 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

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

3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.12 人参应符合卫计委《关于批准人参（人工养殖）为新食品资源的公告》（2012年第17号）的规定。

3.1.13 枳椇子应符合 GB 19300 和《中药大辞典》的规定。

3.1.14 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告[2008]12号的规定。

3.2 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 | 取样品 5g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味结果应符合相应之规定。 |
| 色泽 | 色泽均匀, 具有该品类应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 味甜, 同时具有该品类应有的气味和滋味, 无异嗅, 无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

3.3 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) ≤ | 9.0 | GB 5009.3 |
| 灰分/ (g/100g) ≤ | 8.0 | 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 |
| ^a 展青霉素, μg/kg ≤ | 20 | GB 5009.185 |

注: *该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于山楂决明子糖果(压片糖果)、山楂柠檬糖果(压片糖果)。

3.4 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 |
| 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 |

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

3.7 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 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。

4 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 H N N

Q B

编制说明

本标准适用于以木糖醇（或白砂糖）为主要原料，添加人参（人工种植、五年以下）、库拉索芦荟凝胶、槐米、罗汉果、阿胶、麦芽（熟制）、大枣、金银花、青果、枸杞子、栀子（熟制）、砂仁、胖大海、香橼、桃仁（熟制）、桑叶（熟制）、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、桑葚、高良姜、淡竹叶（熟制）、菊花、黄芥子、黄精、枳椇子、干姜、紫苏、葛根粉、槐花、酸枣仁、白茅根（熟制）、藿香、薄荷、薏苡仁（熟制）、山药、山楂（熟制）、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁（熟制）、代代花、玉竹、白芷、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁（熟制）、鸡内金（熟制）、沙棘、昆布、莱菔子、小茴香、香薷、郁李仁、黑芝麻、甘草、小蓟、丁香、莲子、广东虫草子实体、叶黄素酯、维生素C（抗坏血酸）、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色中的几种，经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的糖果（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》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

郑州林诺实业有限公司

QB