



410964S-2019



开封市康鑫源生物科技有限责任公司企业标准

Q/KKS 0022S-2019

---

# 金银花薄荷压片糖果

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

---

开封市康鑫源生物科技有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由开封市康鑫源生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张浩。

H N

Q B

# 金银花薄荷压片糖果

## 1 范围

本标准规定了金银花薄荷压片糖果的要求、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为主要原料，添加金银花、薄荷、蒲公英、桔梗、甘草、白芷、聚葡萄糖、麦芽糊精、硬脂酸镁，金银花、薄荷、蒲公英、桔梗、甘草、白芷经干燥、熟制、粉碎后、添加聚葡萄糖、麦芽糊精、硬脂酸镁，进行配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、包装而制成的金银花薄荷压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.3 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.4 金银花、薄荷、蒲公英、桔梗、甘草、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.9 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，片形完整，大小一致，无缺角裂缝，表面光滑，无明显变形	从样品中取出 20%置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	该产品具有淡灰白色泽	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	味甜，并具有本品特有滋味，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，%	≤ 10.0	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
氰化物（以HCN计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

## 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

## 2.5 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。

## 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 其他要求

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。

## 3 检验

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

## 编制说明

金银花薄荷压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加金银花、薄荷、蒲公英、桔梗、甘草、白芷、聚葡萄糖、麦芽糊精、硬脂酸镁，金银花、薄荷、蒲公英、桔梗、甘草、白芷经干燥、熟制、粉碎后、添加聚葡萄糖、麦芽糊精、硬脂酸镁，进行配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、包装而制成的金银花薄荷压片糖果。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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了压片糖果产品的分类、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。

开封市康鑫源生物科技有限责任公司