



410706S-2019



安阳诺金体悟生物科技有限公司企业标准

Q/ANJT 0011S-2019

黄精葛根压片糖果

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

安阳诺金体悟生物科技有限公司 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。

本标准安阳诺金体悟生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋群先。

H N

Q B

黄精葛根压片糖果

1 范围

本标准规定了黄精葛根压片糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、木糖醇为主要原料，添加黄精、葛根、乌梢蛇、蝮蛇、山药。将黄精、葛根（挑选、清洗、煎煮、过滤、浓缩、干燥）、山药、乌梢蛇（挑选、清洗、熟制）、蝮蛇（挑选、清洗、熟制）、白砂糖粉碎后，加入木糖醇混合，加生活饮用水（经粗滤二级反渗透）制粒、压片包装而成的黄精葛根压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、葛根、乌梢蛇、山药应符合《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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 蝮蛇应清洁卫生无污染、无霉变、无疫病，并符合 GB2762 和兽药残留中肉制品的规定。

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	取本品 20 粒，置于白色瓷盘中，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	色泽均匀一致	
气、滋味	味甜，具有原料固有的混合气味和滋味，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
注: *铅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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB17403 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 GB2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为: 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

黄精葛根压片糖果是以白砂糖、木糖醇为主要原料，添加黄精、葛根、乌梢蛇、蝮蛇、山药。将黄精、葛根（挑选、清洗、煎煮、过滤、浓缩、干燥）、山药、乌梢蛇（挑选、清洗、熟制）、蝮蛇（挑选、清洗、熟制）、白砂糖粉碎后，加入木糖醇混合，加生活饮用水（经粗滤二级反渗透）制粒、压片包装而成的黄精葛根压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳诺金体悟生物科技有限公司