



411118S-2019



上蔡县昊轩生物科技有限公司企业标准

Q/SHS 0007S-2019

苦荞葛根压片糖果

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

上蔡县昊轩生物科技有限公司 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》的规则编写。

本标准由上蔡县昊轩生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜楷。

H N
Q B

苦荞葛根压片糖果

1 范围

本标准规定了苦荞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、贮存等的要求。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加入苦荞、葛根粉、山药、山楂、枸杞、苦瓜、玉米低聚肽粉、大豆肽粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经超微粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的苦荞葛根压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 山楂应符合《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 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 苦荞应符合 GB 2715 和 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.7 山药应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.8 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.12 苦瓜应清洁、卫生、无污染、无病虫害，符合 GB 2762、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50g，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，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第二法
灰分，%	≤7.0	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
展青霉素，μg/kg	≤20	GB 5009.185
肽，g/100g	≥20	GB/T 22492
注：*铅的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）
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

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

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。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加入苦荞、葛根粉、山药、山楂、枸杞、苦瓜、玉米低聚肽粉、大豆肽粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经超微粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的苦荞葛根压片糖果。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。

上蔡县昊轩生物科技有限公司