



413092S-2017



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0013S-2017

压片糖果

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

洛阳新春都生物制药有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A、附录 B、附录 C 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司提出并起草。

本标准适用于洛阳新春都生物制药有限公司、洛阳新春都生物制药有限公司自贸区分公司。

本标准主要起草人：柴战欣、白英鸽

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加人参粉（人参 人工种植≤5年）、黄精粉、枸杞粉、干姜粉、橘皮粉、山药粉、薏苡仁粉、山楂粉、茯苓粉、桔梗粉、硬脂酸镁为辅料，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的压片糖果。

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 人参粉（人参 人工种植≤5年）、山楂粉应符合附录 A 中表格内指标的要求。

2.1.3 黄精粉、干姜粉、薏苡仁粉、茯苓粉、桔梗粉应符合附录 B 中表格内指标的要求。

2.1.4 枸杞粉、橘皮粉、山药粉应符合附录 C 中表格内指标的要求。

2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 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	试验方法
性状	片状	从样品中取出10片，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕黄色至棕色	
气味	具有本品独有的气味，味甜，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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/(CFU/g)					GB 4789.10
^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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数及大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A 原料要求

A1. 人参粉：是以人参（人工种植≤5年）为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

A2. 山楂粉：是以山楂为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

以上原料的质量均应符合下表要求。

项 目	指 标
感官	具有该品种特有的滋味计气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味
水分，%	≤ 5.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0
展青霉素，μg/kg	≤ 50
菌落总数，CFU/g	< 1000
大肠菌群，MPN/g	< 0.4
沙门氏菌，25g	不得检出
金黄色葡萄球菌，CFU/g	不得检出

附录B 原料要求

B1. 黄精粉：是以黄精为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

B2. 干姜粉：是以干姜为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

B3. 薏苡仁粉：是以薏苡仁为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

B4. 茯苓粉：是以茯苓为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

B5. 桔梗粉：是以桔梗为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

以上原料的质量均应符合下表要求。

项 目	指 标
感官	具有该品种特有的滋味计气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味
水分，% \leq	5.0
总砷（以As计），mg/kg \leq	0.5
铅（以Pb计），mg/kg \leq	1.0
菌落总数，CFU/g <	1000
大肠菌群，MPN/g <	0.4
沙门氏菌，25g	不得检出
金黄色葡萄球菌，CFU/g	不得检出

附录C 原料要求

C1. 枸杞子粉：是以枸杞子为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

C2. 橘皮粉：是以橘皮为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

C3. 山药粉：是以山药为原料，经水煮提取、浓缩、干燥、粉碎工艺加工而成；

以上原料的质量均应符合下表要求。

项 目	指标
感官	具有该品种特有的滋味计气味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味
水分，%	≤ 5.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0
菌落总数，CFU/g	< 1000
大肠菌群，MPN/g	< 0.4
沙门氏菌，25g	不得检出
金黄色葡萄球菌，CFU/g	不得检出

Q B

编制说明

压片糖果是以木糖醇为主要原料，添加人参粉（人参人工种植≤5年）、黄精粉、枸杞粉、干姜粉、橘皮粉、山药粉、薏苡仁粉、山楂粉、茯苓粉、桔梗粉、硬脂酸镁为辅料，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的压片糖果。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》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。

洛阳新春都生物制药有限公司

2017年11月10日