



411543S-2017



河南清莲大健康产业有限公司企业标准

Q/HQDC 0002S-2017

压片糖果

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

河南清莲大健康产业有限公司 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。

本标准由河南清莲大健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫春林。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、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、枸杞子、山药、茯苓、桑叶、沙棘、葛根（水煮提取）、山楂、决明子、人参（人工种植,五年以下）、薏米、白芷、木瓜、代代花、荷叶、橘红、柠檬干为原料经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、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 枸杞子、山药、茯苓、桑叶、沙棘、葛根、山楂、决明子、人参（人工种植,五年以下）、白芷、木瓜、代代花、荷叶、橘红应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

2.1.3 柠檬干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.4 薏米 应符合 DB35/T 942 的规定。

2.1.5 人参（人工种植,五年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第17号）的规定。

2.1.6 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	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, 具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甜, 同时具有产品应有的气味和滋味, 无异嗅, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
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; a项检测仅适用于添加山楂的产品。

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, CFU/g	不得检出				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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

编制说明

本标准适用于以木糖醇、枸杞子、山药、茯苓、桑叶、沙棘、葛根（水煮提取）、山楂、决明子、人参（人工种植,五年以下）、薏米、白芷、木瓜、代代花、荷叶、橘红、柠檬干为原料经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、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》、SB/T10347《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。

本标准内容规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标值严于食品安全国家标准 GB 2762《食品中污染物限量》测定。

河南清莲大健康产业有限公司

2017年06月07日