



412237S-2017



河南神茸帝菌生物技术有限责任公司企业标准

Q/HSR 0003S-2017

---

# 压片糖果

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

---

河南神茸帝菌生物技术有限责任公司 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。

本标准由河南神茸帝菌生物技术有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南神茸帝菌生物技术有限责任公司。

本标准主要起草人：蒋继宏、郭鸿齐、王勇凯。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇为主要原料，以蛹虫草、松茸、竹荪、双孢蘑菇、木耳、猴头菇、金针菇、茶树菇、姬松茸、牛肝菌、香菇、灰树花、大麦、薏仁、红小豆、山楂、龙眼肉（桂圆）、蓝莓、酸枣、沙棘果、桑椹、金银花、茯苓、葛根粉、山药经清洗干燥粉碎（或不经干燥粉碎）后其中的一种或多种为辅料，添加或不添加花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉）、中国肉桂（精）油、可可粉，经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工制成的压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 中国肉桂精油应符合 GB 1886.207 的规定。
- 2.1.2 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 沙棘果应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.5 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.6 花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.7 灰树花应符合 NY/T 446 的规定。
- 2.1.8 龙眼应符合 NY/T 516 的规定。
- 2.1.9 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.10 木耳应符合 NY/T 695 的规定。
- 2.1.11 竹荪应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 大麦应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.13 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.14 薏仁及薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.15 酸枣应符合 LY/T 1964 的规定。
- 2.1.16 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 金针菇、姬松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 茶树菇应符合 DB35/T 522.5 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.23 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.24 桑椹、金银花、茯苓、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.25 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.28 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	从样品中取出样品20粒,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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甘甜,具有原料物质固有的滋气味,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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a该指标仅适用于含山楂产品的检验

## 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
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

## 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 其它要求

食品添加剂应符合 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖、木糖醇、山梨糖醇为主要原料，以蛹虫草、松茸、竹荪、双孢蘑菇、木耳、猴头菇、金针菇、茶树菇、姬松茸、牛肝菌、香菇、灰树花、大麦、薏仁、红小豆、山楂、龙眼肉（桂圆）、蓝莓、酸枣、沙棘果、桑椹、金银花、茯苓、葛根粉、山药经清洗干燥粉碎（或不经干燥粉碎）后其中的一种或多种为辅料，添加或不添加花粉（油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉）、中国肉桂（精）油、可可粉，经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工制成的压片糖果。

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》和 SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

河南神茸帝菌生物技术有限责任公司

2017年08月22日

H N  
Q B