



410284S-2018



开封市康雅生物科技有限公司企业标准

Q/KKSK 0008S-2018

---

# 乌梢蛇牡蛎压片糖果

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

---

开封市康雅生物科技有限公司 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。

本标准由开封市康雅生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜世湖。

H N

Q B

# 乌梢蛇牡蛎压片糖果

## 1 范围

本标准规定了乌梢蛇牡蛎压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，加入乌梢蛇、牡蛎、黄精、鸡内金（熟制）、山药粉、枸杞经水煮提取、过滤，加入葡萄糖、麦芽糊精、硬脂酸镁经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的乌梢蛇牡蛎压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 乌梢蛇、黄精、鸡内金（熟制）、枸杞应符合《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 牡蛎应符合 GB/T 26940 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	随机取50g被测样品，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，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，其性状、色泽、气味和滋味应符合表1规定，放入清水中检查有无外来杂质。
色泽	灰白色	
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
灰分, %	≤ 7.0	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
甲基汞，mg/kg	≤	0.2	GB 5009.17
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

## 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 <sup>a</sup> 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
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌	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 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，加入乌梢蛇、牡蛎、黄精、鸡内金（熟制）、山药粉、枸杞经水煮提取、浓缩、过滤，加入葡萄糖、麦芽糊精、硬脂酸镁经粉碎、混合搅拌、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的乌梢蛇牡蛎压片糖果。

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。

开封市康雅生物科技有限公司