



410360S-2018



河南百消丹华南药业有限公司企业标准

Q/HBHY 0095S-2018

复配果蔬压片糖果

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

河南百消丹华南药业有限公司 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。
本标准由河南百消丹华南药业有限公司提出并负责起草。
本标准主要起草人：冯永强、梅勇军、王斐。

H N

Q B

复配果蔬压片糖果

1 范围

本标准规定了复配果蔬压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇、低聚果糖、低聚木糖为主要原料，将茼蒿、莴苣、牛蒡根、燕麦粉、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、莱菔子、榧子，经粉碎、水煮提取、浓缩成稠膏后与纳豆粉、菊粉、麦芽糊精、蜂蜜、复配果蔬酵素粉（原料采购于山西森弗天然制品有限公司，其生产原料由树莓、西番莲、火龙果、番石榴、番荔枝、洋蒲桃、菠萝蜜、杏、香蕉、柿子、葡萄、枇杷、柚子、苹果、桑葚、金橘、芒果、椰子、柠檬、猕猴桃、杨桃、杨梅、榴莲、橘子、山竹、无花果、木瓜、龙眼、梨、油梨、西瓜、甜瓜、哈密瓜、橙子、番茄、李子、草莓、大枣、樱桃、菠萝、荔枝天然发酵而成）、马克斯克鲁维酵母、库拉索芦荟凝胶一起作为辅料加入，然后混合、制粒、压片成型、包装而成的复配果蔬压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、莱菔子、榧子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部有关规定。
- 2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.4 低聚木糖应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.5 茼蒿、莴苣应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.7 牛蒡根应符合卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83 号）及 NY/T 745 的规定。
- 2.1.8 盐藻应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.9 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.10 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 及 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 复配果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 与 T/CBFIA 08003 的规定。
- 2.1.14 纳豆粉应符合卫生部《关于纳豆作为普通食品管理的批复》（卫法监发〔2002〕308 号）的规定及 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.15 马克斯克鲁维酵母应符合卫计委 2013 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.16 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.17 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 | 从样品中取10g置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |

| | | |
|----|----------------|---------------------------|
| 气味 | 具有该产品特有的气味，无异味 | 气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质 |
| 滋味 | 味甜，具有本品特有的滋味 | |
| 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 | |
|-------------------|-----|------|-------------------|
| 干燥失重(g/100g) | ≤ | 5.0 | SB/T 10347 中的附录 A |
| 灰分, % | ≤ | 9.0 | 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 |

注：*该项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 ^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 中的平板计数法 |
| 霉菌 (CFU/g) ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌/25g | 不得检出 | | | | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 不得检出 | | | | GB 4789.10 |

注 1：a 样品的采样按 GB 4789.1；

注 2：n 为同一批次样品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 17403 的要求。

2.6 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。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

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

编制说明

本标准规定了复配果蔬压片糖果的要求、实验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇、低聚果糖、低聚木糖为主要原料，将茼蒿、莴苣、牛蒡根、燕麦粉、盐藻、火麻仁、郁李仁、决明子、余甘子、莱菔子、榧子，经粉碎、水煮提取、浓缩成稠膏后与纳豆粉、菊粉、麦芽糊精、蜂蜜、复配果蔬酵素粉（原料采购于山西森弗天然制品有限公司，其生产原料由树莓、西番莲、火龙果、番石榴、番荔枝、洋蒲桃、菠萝蜜、杏、香蕉、柿子、葡萄、枇杷、柚子、苹果、桑葚、金橘、芒果、椰子、柠檬、猕猴桃、杨桃、杨梅、榴莲、橘子、山竹、无花果、木瓜、龙眼、梨、油梨、西瓜、甜瓜、哈密瓜、橙子、番茄、李子、草莓、大枣、樱桃、菠萝、荔枝天然发酵而成）、马克斯克鲁维酵母、库拉索芦荟凝胶一起作为辅料加入，然后混合、制粒、压片成型、包装而成的复配果蔬压片糖果。

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》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。

河南百消丹华南药业有限公司