



410958S-2018



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0041S-2018

压片糖果

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

洛阳深山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高晓丽、陈小军、李海武。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，经粉碎，鸡内金、益智仁、枸杞子、百合、莲子、金银花、茯苓、小蓟、桑葚、白芷、蝮蛇、乌梢蛇，经拣选、粉碎，佛手、蒲公英、葛根、黄精经水煮提取浓缩，经混合、加入蜂蜜、定型、烘干、打磨（用活性炭掺滑石粉将表面处理光滑）、包装加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 鸡内金、益智仁、枸杞子、百合、莲子、金银花、黄精、葛根、茯苓、佛手、蒲公英、小蓟、桑葚、白芷、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 蝮蛇应清洁、卫生、无污染、无疫病，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 滑石粉应符合 GB 1886.246 的规定。

2.1.7 活性炭应符合 GB 29215 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、圆形或椭圆形	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，味微甜，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*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 ^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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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 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应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

压片糖果是以白砂糖为主要原料，经粉碎，鸡内金、益智仁、枸杞子、百合、莲子、金银花、茯苓、小蓟、桑葚、白芷、蝮蛇、乌梢蛇，经拣选、粉碎，佛手、蒲公英、葛根、黄精经水煮提取浓缩，经混合、加入蜂蜜、定型、烘干、打磨（用活性炭掺滑石粉将表面处理光滑）、包装加工而成的。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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳深山生物科技有限公司