



410963S-2018



南阳树铭食品有限公司企业标准

Q/NSS 0003S-2018

---

# 山楂鸡内金压片糖果

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

---

南阳树铭食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由南阳树铭食品有限公司提出并修订。

本标准主要修订人：薛书文。

本标准自实施之日起代替Q/NSS 0003S-2015。

H N

Q B

# 山楂鸡内金压片糖果

## 1 范围

本标准规定了山楂鸡内金压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖为主要原料，加入鸡内金（粉碎）、山楂（粉碎）、山药（粉碎）、陈皮（粉碎）、炒麦芽（粉碎）、麦芽糊精、硬脂酸镁，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的山楂鸡内金压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.5 鸡内金、山楂、山药、陈皮、炒麦芽应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 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	试验方法
性状	片状	从样品中取出10片，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	棕色至棕褐色，均匀一致	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，味甘甜，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	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
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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	$10^4$	$10^5$	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
注: 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、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

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖为主要原料，加入鸡内金（粉碎）、山楂（粉碎）、山药（粉碎）、陈皮（粉碎）、炒麦芽（粉碎）、麦芽糊精、硬脂酸镁，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装加工而成的山楂鸡内金压片糖果。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》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。

南阳树铭食品有限公司

H N

Q B