



410978S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0067S-2018

---

# 桃仁复配压片糖果

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

---

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N

Q B

# 桃仁复配压片糖果

## 1 范围

本标准规定了桃仁复配压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜、木糖醇为主要原料，添加桃仁、小茴香、陈皮、甘草、高良姜、茯苓经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的桃仁复配压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 桃仁、小茴香、陈皮、甘草、高良姜、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	取样品 5g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	色泽均匀, 具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甜, 同时具有产品应有的气味和滋味, 无异味, 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	≤ 0.5	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 微生物限量

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
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
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 JJF1070 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要求、净含量、水分、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

本标准适用于以蜂蜜、木糖醇为主要原料，添加桃仁、小茴香、陈皮、甘草、高良姜、茯苓经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的桃仁复配压片糖果。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》、SB/T10347《糖果 压片糖果》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。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B