



411202S-2018



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0007S-2018

槐米芡实压片糖果

2018-5-3 发布

2018-5-3 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。
本标准起草人：林杰。

H N

Q B

槐米芡实压片糖果

1 范围

本标准规定了槐米芡实压片糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以麦芽糖浆为主要原料，辅以槐米、芡实、牡蛎、乌梢蛇（熟制）、火麻仁经挑选、清洗、干燥、粉碎后，加入辣椒粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合、制粒、压片、包装而成的槐米芡实压片糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 槐米、芡实、牡蛎、乌梢蛇、火麻仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。

2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的有关规定。

2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的有关规定。

2.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	片状	取本品 20 粒，置于白色瓷盘中，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，口尝其滋味。
色 泽	浅棕色略带红色	
气、滋味	味甜，具有原料物质固有的气味和滋味，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	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：*铅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 平板计数法
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产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 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以麦芽糖浆为主要原料，辅以槐米、芡实、牡蛎、乌梢蛇（熟制）、火麻仁经挑选、清洗、干燥、粉碎后，加入辣椒粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合、制粒、压片、包装而成的槐米芡实压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、《中华人民共和国药典》2015年版一部制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南妙喜堂医药科技有限公司

H N

Q B