



411545S-2017



河南清莲大健康产业有限公司企业标准

Q/HQDC 0004S-2017

压片糖果

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

河南清莲大健康产业有限公司 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。

本标准由河南清莲大健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫春林。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇、藿香、杏仁、葛根（水煮提取）、白果（水煮提取）、淡豆豉、砂仁、桔梗、白芷、丁香、代代花、荆芥、沙棘、枳椇子、人参（人工种植,五年以下）、茯苓、桔红、肉豆蔻、菊花、乌梅为原料经配料、粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.2 藿香、杏仁、葛根（水煮提取）、白果（水煮提取）、淡豆豉、砂仁、桔梗、白芷、丁香、代代花、荆芥、沙棘、人参（人工种植,五年以下）、茯苓、桔红、肉豆蔻、菊花、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植,五年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 枳椇子应符合 GB 19300 和《中药大辞典》的规定。

2.1.5 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	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
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 ^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， /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 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

编制说明

本标准适用于以木糖醇、藿香、杏仁、葛根（水煮提取）、白果（水煮提取）、淡豆豉、砂仁、桔梗、白芷、丁香、代代花、荆芥、沙棘、枳椇子、人参（人工种植,五年以下）、茯苓、桔红、肉豆蔻、菊花、乌梅为原料经配料、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。

本标准内容规定了压片糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标值严于食品安全国家标准 GB 2762《食品中污染物限量》测定。

河南清莲大健康产业有限公司

2017 年 06 月 07 日