



411437S-2017



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0061S-2017

牡蛎黄精压片糖果

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

洛阳康华食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出

本标准由洛阳康华食品有限公司起草。

本标准主要起草人：许二永、孟晋。

H N

Q B

牡蛎黄精压片糖果

1 范围

本标准规定了牡蛎黄精压片糖果的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牡蛎、黄精、枸杞子、芡实、沙棘、龙眼、昆布、紫苏为原料，经水煮提取、浓缩后，添加木糖醇、玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的牡蛎黄精压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 硬脂酸镁:应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.2 木糖醇:应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.3 生产加工用水:应符合GB5749的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉:应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精:应符合GB/T 20884和GB 15203 的规定。
- 2.1.6 牡蛎、黄精、枸杞子、芡实、沙棘、龙眼、昆布、紫苏:应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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，完整光洁，色泽均匀	从样品中取出少许，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	浅土黄色至土黄色，均匀一致	
气 味，滋 味	味微甘甜，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的规定。

表2理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	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
甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB5009.17

*该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 ^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中的平板计数法
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采样方案应符合GB 4789.1的规定。

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食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 17403的规定。

2.7其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；食品中污染物限量应符合GB 2762的规定；食品中农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

牡蛎黄精压片糖果是以牡蛎、黄精、枸杞子、芡实、沙棘、龙眼、昆布、紫苏为原料，经水煮提取、浓缩后，添加木糖醇、玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片、包装而成的牡蛎黄精压片糖果。

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》及参照参照SB/T 10347《糖果压片糖果》及GB 17403和 GB 17399要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳康华食品有限公司

2017年06月01日