



416962S-2020



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0227S-2020

黄精茯苓压片糖果

2020-12-10 发布

2020-12-10 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：芦文俊。

H N

Q B

黄精茯苓压片糖果

1 范围

本标准规定了黄精茯苓压片糖果的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加入黄精、茯苓、桂皮、甘草、益智仁、桑椹、蚕蛹、牛蒡根、牡蛎干、硬脂酸镁，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的黄精茯苓压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 牛蒡根应符合国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83号）的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 牡蛎干应符合 GB/T 26940 的规定。

2.1.6 蚕蛹应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告2004年第17号）的规定。

2.1.7 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.8 黄精、茯苓、桂皮、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 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	从样品中取50g，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，味甜，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	≤	5.0	GB 5009.3第二法
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
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 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
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4

注 1: 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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 17403的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加入黄精、茯苓、桂皮、甘草、益智仁、桑椹、蚕蛹、牛蒡根、牡蛎干、硬脂酸镁，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的黄精茯苓压片糖果。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SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的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。

河南妙喜堂医药科技有限公司

Q B