



417071S-2020



济源源泉生物制品有限公司企业标准

Q/ JYSZ 0036S-2020

---

# 阿胶百合压片糖果

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

---

济源源泉生物制品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由济源源泉生物制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡殿亮。

H N

Q B

# 阿胶百合压片糖果

## 1 范围

本标准规定了阿胶百合压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加阿胶（粉碎）、百合（水煮、提取）、酸枣仁（水煮、提取）、桑葚（水煮、提取）、益智仁（水煮、提取）、大枣（水煮、提取）、山药粉、枸杞子（水煮、提取）、木瓜粉、金银花（水煮、提取）、桃仁（粉碎），辅以食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的阿胶百合压片糖果。

## 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 阿胶、百合、酸枣仁、桑葚、益智仁、大枣、枸杞子、金银花、桃仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 山药粉、木瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.8 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	从混合均匀的样品中取出 5 盒，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，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、滋味	具有本品特有气味和滋味、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	≤ 8.0	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 <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, /25g	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 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 和 GB 17403 的规定。

### 2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：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，添加阿胶（粉碎）、百合（水煮、提取）、酸枣仁（水煮、提取）、桑葚（水煮、提取）、益智仁（水煮、提取）、大枣（水煮、提取）、山药粉、枸杞子（水煮、提取）、木瓜粉、金银花（水煮、提取）、桃仁（粉碎），辅以食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、压片成型、包装而成的阿胶百合压片糖果。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》要求制订了本企业标准，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。

济源源泉生物制品有限公司

H N

Q B