



412365S-2021



商丘鑫轩生物科技有限公司企业标准

Q/SQXX 0002S-2021

---

# 人参桑葚压片糖果

2021-10-07 发布

2021-10-07 实施

---

商丘鑫轩生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘鑫轩生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘明月。

H N

Q B

# 人参桑葚压片糖果

## 1 范围

本标准规定了人参桑葚压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加人参（人工种植，五年及以下）、桑葚、黄精、玉竹、葛根粉、山药、马齿苋、龙眼肉经粉碎，加入麦芽糊精、硬脂酸镁混合、压制成型、干燥灭菌、包装加工而成的人参桑葚压片糖果。

## 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 人参（人工种植，五年及以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17号的规定。

2.1.3 桑葚、黄精、玉竹、山药、马齿苋、龙眼肉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 葛根粉应符合 GB/T 30637 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 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.7 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	具有本品应有的性状、大小基本一致	从混合均匀的样品中取出适量，将内容物倒入白色瓷盘中，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	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
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
注：*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
注：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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加人参（人工种植，五年及以下）、桑葚、黄精、玉竹、葛根粉、山药、马齿苋、龙眼肉经粉碎，加入麦芽糊精、硬脂酸镁混合、压制成型、干燥灭菌、包装加工而成的人参桑葚压片糖果。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘鑫轩生物科技有限公司

H N

Q B