



412802S-2021



河南慧世康药业有限公司企业标准

Q/HHY 0004S-2021

---

# 压片糖果

2021-11-19 发布

2021-11-19 实施

---

河南慧世康药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南慧世康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张静。

HN

QB

# 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了压片糖果的分类要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄糖、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、乳糖、木糖醇、山梨糖醇、异麦芽酮糖醇中的一种或几种为主要原料，添加绿豆（熟制）、大豆（熟制）、黄豆（熟制）、红豆（熟制）、黑豆（熟制）、赤小豆（熟制）、鹰嘴豆（熟制）、白芸豆（熟制）、黑米（熟制）、糯米（熟制）、燕麦（熟制）、荞麦（熟制）、薏苡仁（熟制）、大枣、芡实、山楂、马齿苋、金银花、绿茶、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、紫苏籽、肉桂、鸡内金、莱菔子、黑芝麻、枸杞、莲子、茯苓、百合、酸枣仁、甘草、橘皮（陈皮）、罗汉果、干姜、荷叶、决明子、火麻仁、芹菜、小茴香、南瓜籽、核桃仁、银耳、粳米、茭白、人参（人工种植 5 年及以下）、梅花鹿鹿鞭（人工养殖）、干制食用菌（蛹虫草、香菇、黑木耳、杏鲍菇、块菌、银耳、猴头菌、双孢蘑菇、美味牛肝菌、竹荪、金针菇、草菇中的一种或几种）、燕窝、紫薯、牡蛎干、干海参中的一种或几种，经粉碎混合，再加入葛根粉、山药片、山药粉、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、大豆肽粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、魔芋粉、菊粉、果蔬粉（苹果粉、草莓粉、猕猴桃粉、番茄粉、柑橘粉、木瓜粉、桑葚粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、芦笋粉、芥蓝粉中的一种或几种）、羊肚菌粉、食用玉米淀粉（熟制）、麦芽糊精、硬脂酸镁、姜黄素、柠檬酸、甜菊糖苷、食用香精（甜橙味、山楂味、苹果味、柠檬味、红枣味、黑糖味、花生味、牛奶味、椰子味、哈密瓜味、陈皮味、酸梅味中的一种或几种）中的一种或几种，经混合制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

根据添加原辅料不同产品可分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.9 异麦芽酮糖醇应符合原卫生部《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》（卫生部公告 2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.10 绿豆、大豆、黄豆、红豆、黑豆、鹰嘴豆、白芸豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 大枣、赤小豆、山药片、山药粉、薏苡仁、芡实、山楂、马齿苋、金银花、绿茶、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、紫苏籽、肉桂、鸡内金、莱菔子、黑芝麻、枸杞、莲子、葛根粉、茯苓、百合、酸枣仁、甘草、橘皮（陈皮）、罗汉果、干姜、荷叶、决明子、火麻仁应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.16 南瓜籽、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 芹菜、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 茭白应符合 NY/T 835 的规定。
- 2.1.21 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.22 梅花鹿鹿鞭（人工养殖）应符合 NY 317 和原卫生部《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》（卫监督函（2012）8 号）的规定。
- 2.1.23 海洋鱼低聚肽粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.24 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.25 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.26 燕窝应符合 T/CPCS 001 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 紫薯应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.29 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.30 果蔬粉（苹果粉、草莓粉、猕猴桃粉、番茄粉、柑橘粉、木瓜粉、桑葚粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、芦笋粉、芥蓝粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.31 干制食用菌（蛹虫草、香菇、黑木耳、杏鲍菇、块菌、银耳、猴头菌、双孢蘑菇、美味牛肝菌、竹荪、金针菇、草菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 牡蛎干应符合 GB/T 26940 的规定。
- 2.1.33 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.34 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.37 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.39 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.42 羊肚菌粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7096 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	块状	从样品中取出一袋,将内容物倒入白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,将本品冲泡,品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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

指 标	指 标	检验方法
干燥失重/ (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
姜黄素 <sup>c</sup> / (g/kg)	≤ 0.7	SN/T 4890
甜菊糖苷 <sup>c</sup> (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤ 3.5	SN/T 3854
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加山楂的产品检验; b 仅适用于添加牡蛎干、干海参的产品检验; c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

## 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
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：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 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、干燥失重、灰分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、乳糖、木糖醇、山梨糖醇、异麦芽酮糖醇中的一种或几种为主要原料，添加绿豆（熟制）、大豆（熟制）、黄豆（熟制）、红豆（熟制）、黑豆（熟制）、赤小豆（熟制）、鹰嘴豆（熟制）、白芸豆（熟制）、黑米（熟制）、糯米（熟制）、燕麦（熟制）、荞麦（熟制）、薏苡仁（熟制）、大枣、芡实、山楂、马齿苋、金银花、绿茶、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、紫苏籽、肉桂、鸡内金、莱菔子、黑芝麻、枸杞、莲子、茯苓、百合、酸枣仁、甘草、橘皮（陈皮）、罗汉果、干姜、荷叶、决明子、火麻仁、芹菜、小茴香、南瓜籽、核桃仁、银耳、粳米、茭白、人参（人工种植 5 年及以下）、梅花鹿鹿鞭（人工养殖）、干制食用菌（蛹虫草、香菇、黑木耳、杏鲍菇、块菌、银耳、猴头菌、双孢蘑菇、美味牛肝菌、竹荪、金针菇、草菇中的一种或几种）、燕窝、紫薯、牡蛎干、干海参中的一种或几种，经粉碎混合，再加入葛根粉、山药片、山药粉、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、大豆肽粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、魔芋粉、菊粉、果蔬粉（苹果粉、草莓粉、猕猴桃粉、番茄粉、柑橘粉、木瓜粉、桑葚粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、芦笋粉、芥蓝粉中的一种或几种）、羊肚菌粉、食用玉米淀粉（熟制）、麦芽糊精、硬脂酸镁、姜黄素、柠檬酸、甜菊糖苷、食用香精（甜橙味、山楂味、苹果味、柠檬味、红枣味、黑糖味、花生味、牛奶味、椰子味、哈密瓜味、陈皮味、酸梅味中的一种或几种）中的一种或几种，经混合制粒、烘干、压片成型、包装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》标准制订本企业标准，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。

河南慧世康药业有限公司