



412888S-2021



许昌兴祥农业科技有限公司企业标准

Q/XXNK 0002S-2021

蛹虫草压片糖果

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

许昌兴祥农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由许昌兴祥农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋会波。

本标准自发布实施日起替代 Q/XXNK 0002S-2021 (备案号：411839S-2021)。

H N
Q B

蛹虫草压片糖果

1 范围

本标准规定了蛹虫草压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇、白砂糖为主要原料，添加蛹虫草，辅以人参（人工种植五年以下）、枸杞子、黄精、山药、山楂、食用葡萄糖、胶原蛋白肽、食用玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁中的几种，经粉碎或不粉碎、混合、压片成型、干燥灭菌、包装而成的蛹虫草压片糖果。

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 蛹虫草应符合原卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.3 人参（人工种植五年以下）应符合符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.4 枸杞子、黄精、山药、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 100g，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、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 ≤	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
展青霉素，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
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 ^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
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,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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木糖醇、白砂糖为主要原料，添加蛹虫草，辅以人参（人工种植五年以下）、枸杞子、黄精、山药、山楂、食用葡萄糖、胶原蛋白肽、食用玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁中的几种，经粉碎或不粉碎、混合、压片成型、干燥灭菌、包装而成的蛹虫草压片糖果。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。

许昌兴祥农业科技有限公司

H N
Q B