



410234 S-2021



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0102S-2021

压片糖果

2021-01-28 发布

2021-01-28 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李季、熊洋。

本标准自发布实施之日起替代标准号 Q/HJSS 0102S-2019。

H N
Q B

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。

本标准适用于以白砂糖、红糖、山梨糖醇中的一种或几种为主要原料，加入黄精提取物、肉桂提取物、砂仁提取物、甘草提取物、覆盆子提取物、龙眼（桂圆）提取物、山药提取物、陈皮提取物、莲子提取物、蒲公英提取物、马齿苋提取物、枸杞提取物、百合提取物、白果（银杏）提取物、佛手提取物、乌梅提取物、桃仁提取物、莱菔子提取物、藿香提取物、茯苓提取物、薤白提取物、葛根提取物、山楂提取物、甘草提取物、桑葚提取物、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、茶叶提取物（红茶提取物、绿茶提取物、乌龙茶提取物、黑茶提取物中的一种或几种）、板栗粉、薏米粉（熟制）、红豆粉（熟制）、白扁豆粉（熟制）、黑豆粉（熟制）、大枣粉、葡萄粉、柠檬粉、橙粉、阿胶粉、姜粉、醋粉、黑蒜粉、鸡内金（经粉碎）、低聚果糖、水苏糖、裸藻、蛋白核小球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、玉米淀粉中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、日落黄、维生素 C、甜菊糖苷、食品用香精（柠檬香精、橙子香精、牛奶香精、黄油香精、咖啡香精、巧克力香精、草莓香精、红枣香精、玫瑰香精、西瓜香精、苹果香精中的一种或几种）、包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇中的几种）中的一种或几种，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包衣、包装而成的压片糖果。

根据原辅料不同可分为不同产品，以产品主要原料+压片糖果命名：如：黄精压片糖果、肉桂压片糖果、砂仁压片糖果、甘草压片糖果、覆盆子压片糖果、龙眼压片糖果、山药压片糖果、陈皮压片糖果、枸杞压片糖果、茯苓压片糖果、人参压片糖果、玫瑰压片糖果、果味压片糖果、果蔬压片糖果、蛋白核小球藻压片糖果、维生素 C 强化压片糖果、复合压片糖果等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.4 黄精提取物、肉桂提取物、砂仁提取物、甘草提取物、覆盆子提取物、龙眼（桂圆）提取物、山药提取物、陈皮提取物、莲子提取物、蒲公英提取物、马齿苋提取物、枸杞提取物、百合提取物、白果（银杏）、佛手提取物、乌梅提取物、桃仁提取物、莱菔子提取物、藿香提取物、茯苓提取物、薤白提取物、葛根提取物、山楂提取物、甘草提取物、桑葚提取物、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、茶叶提取物（红茶提取物、绿茶提取物、乌龙茶提取物、黑茶提取物）均为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 阿胶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.7 薏米粉、红豆粉、白扁豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大枣粉、葡萄粉、柠檬粉、橙粉、姜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 醋粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 黑蒜粉应符合附录 A 的规定，见附录 A。
- 2.1.11 鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.14 裸藻应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(2013 年 第 10 号)的规定。
- 2.1.15 蛋白核小球藻应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.16 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.20 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 食品用香精（柠檬香精、橙子香精、牛奶香精、黄油香精、咖啡香精、巧克力香精、草莓香精、红枣香精、玫瑰香精、西瓜香精、苹果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.26 聚乙二醇应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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、圆形或椭圆形	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味微甜，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	其滋味
-----	-----------	-----

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	≤ 9.0	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
维生素 C (抗坏血酸), mg/kg (仅适用于添加维生素 C 的产品)	1000~6000	GB 5009.86
展青霉素, µg/kg (仅适用于添加山楂提取物的产品)	≤ 20	GB 5009.185
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 3.5	SN/T 3854
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

H N
Q B

附录 A

黑蒜粉

一、范围

本标准适用于以大蒜为原料，经筛选、清洗、沥干、加热发酵、灭菌、包装等工序制成的黑蒜粉。

二、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	粉末状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

三、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	≤ 45.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

四、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	限量	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30	GB 4789.3
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 的规定执行	GB 4789.4、GB 4789.10

编制说明

本标准适用于以白砂糖、红糖、山梨糖醇中的一种或几种为主要原料，加入黄精提取物、肉桂提取物、砂仁提取物、甘草提取物、覆盆子提取物、龙眼（桂圆）提取物、山药提取物、陈皮提取物、莲子提取物、蒲公英提取物、马齿苋提取物、枸杞提取物、百合提取物、白果（银杏）提取物、佛手提取物、乌梅提取物、桃仁提取物、莱菔子提取物、藿香提取物、茯苓提取物、薤白提取物、葛根提取物、山楂提取物、甘草提取物、桑葚提取物、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、茶叶提取物（红茶提取物、绿茶提取物、乌龙茶提取物、黑茶提取物中的一种或几种）、板栗粉、薏米粉（熟制）、红豆粉（熟制）、白扁豆粉（熟制）、黑豆粉（熟制）、大枣粉、葡萄粉、柠檬粉、橙粉、阿胶粉、姜粉、醋粉、黑蒜粉、鸡内金（经粉碎）、低聚果糖、水苏糖、裸藻、蛋白核小球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、玉米淀粉中的一种或几种，加入或不加入柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、日落黄、维生素 C、甜菊糖苷、食品用香精（柠檬香精、橙子香精、牛奶香精、黄油香精、咖啡香精、巧克力香精、草莓香精、红枣香精、玫瑰香精、西瓜香精、苹果香精中的一种或几种）、包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇中的几种）中的一种或几种，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包衣、包装而成的压片糖果。

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》制订本标准，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。

河南佳禾康生物食品科技有限公司