



410007S-2021



洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司企业标准

Q/LSQJ 0021S-2021

人参干姜压片糖果

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴战欣、徐晓茹。

H N
Q B

人参干姜压片糖果

1 范围

本标准规定了人参干姜压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇为主要原料，添加人参（人工种植 5 年以下）、干姜、黄精、枸杞子、橘皮、山药、薏苡仁、山楂、茯苓、桔梗、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经粉碎、灭菌、配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的人参干姜压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.2 山楂、黄精、干姜、薏苡仁、茯苓、桔梗、枸杞子、橘皮、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.3 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植 5 年以下）为新资源食品的公告[2012]17 号的规定。
- 2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	从样品中取出10片，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕黄色至棕色	
气味	具有本品独有的气味，无异味	
滋味	味微甜，具有本品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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，%	≤ 5.0	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， $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
* 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 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 GB2763 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

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

编制说明

人参干姜压片糖果是以山梨糖醇为主要原料，添加人参（人工种植 5 年以下）、干姜、黄精、枸杞子、橘皮、山药、薏苡仁、山楂、茯苓、桔梗、食用玉米淀粉、硬脂酸镁，经粉碎、灭菌、配料、混合、制粒、干燥、整粒、压片、装瓶、包装加工而成的人参干姜压片糖果。

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。

洛阳上工强生堂健康食品科技有限公司

H N
Q B