



410604S-2021



安阳诺金体悟生物科技有限公司企业标准

Q/ANJT 0023S-2021

人参黑豆压片糖果

2021-03-22 发布

2021-03-22 实施

安阳诺金体悟生物科技有限公司 发布

前 言

本标准有安阳诺金体悟生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邹万生。

H N

Q B

人参黑豆压片糖果

1 范围

本标准规定了人参黑豆压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加人参（人工种植 5 年以下）、黑豆（熟制）、黑芝麻、羊肚菌、枸杞、甘草、大枣、桑葚，经粉碎，混合加入适量蜂蜜干燥后、再粉碎，混合，加生活饮用水（经粗滤二级反渗透）制粒，压片包装加工而成的人参黑豆压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 枸杞、甘草、大枣、桑葚应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.2 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 黑豆应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 人参(人工种植 5 年以下)应符合卫生部《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。

2.2 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	取本品 20 片，置于白色瓷盘中，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	色泽均匀一致	
气、滋味	味甜，具有原料固有的混合气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.4

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注：*铅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 平板计数法
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

人参黑豆压片糖果是以白砂糖为主要原料，添加人参（人工种植 5 年以下）、黑豆（熟制）、黑芝麻、羊肚菌、枸杞、甘草、大枣、桑葚，经粉碎，混合加入适量蜂蜜干燥后、再粉碎，混合，加生活饮用水（经粗滤二级反渗透）制粒，压片包装加工而成的人参黑豆压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求制订本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳诺金体悟生物科技有限公司

H N

Q B