



410618S-2021



河南一品延寿医药科技有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2021

---

# 压片糖果

2021-03-30 发布

2021-03-30 实施

---

河南一品延寿医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南一品延寿医药科技有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：张雪、邢会平。

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。

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖、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，添加聚葡萄糖、梅花鹿（人工养殖）鹿鞭、梅花鹿（人工养殖）鹿尾、牡蛎、人参（人工种植，五年及以下）、蛹虫草、杜仲雄花、玛咖粉、海参、黄精、燕麦（熟制）、覆盆子、枸杞子、山药粉、黄秋葵、麦芽、甘草、葛根粉、桑叶、菊花（怀菊花）、荷叶、马齿苋、赤小豆（熟制）、薏苡仁（熟制）、茯苓、决明子、怀山药（熟制）、桑葚、山楂、金银花、百合、酸枣仁、大枣、红枣、枇杷叶、沙棘、阿胶、郁李仁、冬瓜、苦瓜、火麻仁、桃仁、佛手、白芷、栀子、黑芝麻、蒲公英、青果、薄荷、橘皮（陈皮）、乌梅、玉竹、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桔红、胖大海、桂花、砂仁、生姜、龙眼肉（桂圆）、桔梗、黑豆（熟制）、小麦（熟制）、菊粉、库拉索芦荟凝胶、乳矿物盐、冻干酸奶块（固体饮料）、针叶樱桃果（粉碎）、果蔬酵素粉中的一种或几种，添加或不添加食用玉米淀粉（熟制）、麦芽糊精、硬脂酸镁、维生素C（抗坏血酸）、姜黄素、柠檬酸、甜菊糖苷、甜橙粉末香精、苋菜红中的一种或几种，经配料、混合制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

根据原辅料添加不同可分为：鹿鞭牡蛎压片糖果、鹿鞭蛹虫草压片糖果、牡蛎蛹虫草压片糖果、黄精蛹虫草压片糖果、鹿鞭人参压片糖果、鹿鞭覆盆子压片糖果、人参玛咖压片糖果、鹿尾黄精压片糖果、牡蛎压片糖果、人参牡蛎压片糖果、麦芽甘草压片糖果、酸枣仁黄精压片糖果、维生素C木糖醇复合压片糖果、蒲公英桑叶菊花压片糖果、蒲公英薏苡仁压片糖果、山楂荷叶压片糖果、酸枣仁压片糖果、决明子枸杞压片糖果、火麻仁桃仁压片糖果、佛手白芷压片糖果、荷叶芦荟压片糖果、苦瓜决明子压片糖果、乳矿物盐压片糖果、金银花菊花压片糖果、青果薄荷压片糖果、乌梅金银花压片糖果、蒲公英玉竹压片糖果、枣姜压片糖果、葛根乌梅压片糖果、人参枸杞子压片糖果、黄精桔红压片糖果、桔红乌梅压片糖果、胖大海栀子压片糖果、龙眼桂花压片糖果、甘草砂仁压片糖果、山药茯苓压片糖果、人参玉竹压片糖果、桂圆红枣压片糖果、甘麦大枣压片糖果、桂圆山药压片糖果、桂圆酸枣仁压片糖果、鸡内金山药压片糖果、人参葛根压片糖果、果蔬酵素压片糖果、植物膳食纤维压片糖果。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

- 2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.5 聚葡萄糖应符合 GB 25541 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.7 异麦芽酮糖醇应符合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。
- 2.1.8 梅花鹿鹿鞭(人工养殖)、梅花鹿鹿尾(人工饲养)应符合 NY 317 和卫生部《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。
- 2.1.9 人参(人工种植,五年及以下)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。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 杜仲雄花应符合原卫生部《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 6 号)》的规定。
- 2.1.12 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.13 海参应符合 SC/T 3206 的规定。
- 2.1.14 黄精、覆盆子、枸杞子、麦芽、甘草、蒲公英、桑叶、菊花(怀菊花)、荷叶、马齿苋、赤小豆、薏苡仁、茯苓、决明子、怀山药、桑葚、山楂、金银花、百合、酸枣仁、大枣、红枣、沙棘、阿胶、郁李仁、苦瓜、火麻仁、桃仁、佛手、白芷、栀子、黑芝麻、青果、薄荷、橘皮(陈皮)、乌梅、玉竹、桔红、胖大海、桂花、砂仁、生姜、龙眼肉(桂圆)、桔梗应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.15 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黄秋葵应干净、清洁、无污染、无霉变,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 枇杷叶应符合原国家卫计委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第 20 号)的规定。
- 2.1.18 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.19 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.20 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.21 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.22 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号的规定。
- 2.1.23 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.24 乳矿物盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 冻干酸奶块（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 针叶樱桃果应符合中华人民共和国卫生部公告 2010 年 第 9 号的规定。
- 2.1.27 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。
- 2.1.28 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.30 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.32 甜橙粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 维生素 C（L-抗坏血酸钙）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 果蔬酵素粉应符合 Q/HY 0004S，见附录 A 的规定。
- 2.1.39 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.40 牡蛎应符合 GB/T 26940 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	片状或块状、块形完整、大小基本一致	从混合均匀的样品中取出适量，将内容物倒入白色瓷盘中，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	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
干燥失重/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.3

灰分/ (g/100g)	≤	7.0	GB 5009.4
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) (仅限原料中有山楂的产品)	≤	20	GB 5009.185
维生素C <sup>a</sup> / (mg/kg)		1000~6000	GB 5413.18
姜黄素 <sup>b</sup> / (g/kg)	≤	0.7	SN/T 4890
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计) / (g/kg)	≤	3.5	SN/T 3854
苋菜红 <sup>b</sup> / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
甲基汞 (以Hg计) / (mg/kg) (仅适用于添加海参、 牡蛎的产品)	≤	0.5	GB 5009.17
总膳食纤维 <sup>c</sup> / (g/100g)	≥	6.0	GB 5009.88
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于添加该食品营养强化剂的产品检测; b仅限添加该食品添加剂的产品检测; c仅限植物膳食纤维压片糖果。			

## 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
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: 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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

ICS 67.160  
X 55

**Q/HY**

海南省食品安全企业标准

Q/HY 0004S—2019

诺丽果酵素粉

海南省食品安全企业标准  
备案号: 01735-2019  
2019 5 27  
2022 5 26

2019-05-01 发布

2019-05-10 实施

海南华用生物工程有限公司

发布

Q/HY 0004S—2019

## 前 言

本标准由海南华用生物工程有限公司提出。  
本标准由海南华用生物工程有限公司起草。  
本标准主要起草人：伍世桃、王伟、李玉兰。  
本标准首次发布。



## 诺丽果酵素粉

### 1 范围

本标准规定了诺丽果酵素粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、酵素运输、贮存的要求。

本标准适用于以诺丽果为原料，经清洗、酵解、榨汁分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、杀菌、分装、包装等生产工艺制成的诺丽果酵素粉的生产控制、检验、贮运等环节。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 诺丽果：诺丽果 (*Morinda citrifolia* L、英文名称 NONI、中文译名诺丽、诺尼) 的果实应新鲜、无破损、无污染，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	呈粉状	
气味与滋味	具有诺丽果特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 3.3 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	≤ 10.0	GB 4789.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

注：其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

#### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

##### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证书方可出厂。出厂检验项目有：感官、水分、净含量和标签等。

##### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

##### 5.5 判断规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

#### 6 标签、标志、包装、运输、储存

##### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

##### 6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.5、GB 4806.7或GB/T 28118的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味、易污染品、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖、白砂糖、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，添加聚葡萄糖、梅花鹿（人工养殖）鹿鞭、梅花鹿（人工养殖）鹿尾、牡蛎、人参（人工种植，五年及以下）、蛹虫草、杜仲雄花、玛咖粉、海参、黄精、燕麦（熟制）、覆盆子、枸杞子、山药粉、黄秋葵、麦芽、甘草、葛根粉、桑叶、菊花（怀菊花）、荷叶、马齿苋、赤小豆（熟制）、薏苡仁（熟制）、茯苓、决明子、怀山药（熟制）、桑葚、山楂、金银花、百合、酸枣仁、大枣、红枣、枇杷叶、沙棘、阿胶、郁李仁、冬瓜、苦瓜、火麻仁、桃仁、佛手、白芷、栀子、黑芝麻、蒲公英、青果、薄荷、橘皮（陈皮）、乌梅、玉竹、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桔红、胖大海、桂花、砂仁、生姜、龙眼肉（桂圆）、桔梗、黑豆（熟制）、小麦（熟制）、菊粉、库拉索芦荟凝胶、乳矿物盐、冻干酸奶块（固体饮料）、针叶樱桃果（粉碎）、果蔬酵素粉中的一种或几种，添加或不添加食用玉米淀粉（熟制）、麦芽糊精、硬脂酸镁、维生素C（抗坏血酸）、姜黄素、柠檬酸、甜菊糖苷、甜橙粉末香精、苋菜红中的一种或几种，经配料、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》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。

河南一品延寿医药科技有限公司