



411138S-2021



河南恒春堂药业有限公司企业标准

Q/HHY 0001S-2021

压片糖果

2021-05-27 发布

2021-05-27 实施

河南恒春堂药业有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南恒春堂药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志启。

本标准自发布之日起替代 Q/HHY 0001S-2020。

HN
QB

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。

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、白芸豆、雪莲培养物、人参（人工种植5年及5年以下）、芫荽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）、苦荞、大麦、杜仲雄花、五指毛桃、辣木叶、丹凤牡丹花、酸角、针叶樱桃果、刺梨、玉米须、荸荠、核桃仁、雪莲果、白毛银露梅、黄明胶、海藻糖、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、天贝、梨果仙人掌（米邦塔品种）、平卧菊三七、大麦苗、养殖梅花鹿（鹿肉、鹿皮、鹿血中的一种或几种）、凉粉草（仙草）、酸角、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、牡蛎、茶叶或茶粉（红茶、绿茶、黑茶、白茶、花茶、乌龙茶中的一种或几种）、库拉索芦荟凝胶、苦瓜、蛹虫草、海参中的一种或几种，或其水提取物（经水煮、提取、浓缩或不浓缩），经原辅料验收、熟制粉碎或不经熟制粉碎，加入或不加入蜂蜜、低聚木糖、低聚半乳糖、水苏糖、聚葡萄糖、抗性糊精、低聚果糖、麦芽糊精、硬脂酸镁中的一种或几种，经配料、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、压片、包衣[包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、二氧化钛、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇中的多种）]或不包衣、包装等工艺加工而成的压片糖果。

根据原辅料不同，可按照所用原料名称+压片糖果的命名，如：玛咖人参黄精压片糖果、阿胶山药压片糖果等；或以所用原料名称+复合+压片糖果命名，如人参复合压片糖果、阿胶复合压片糖果、黄精复合压片糖果等。

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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.6食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、白芸豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9蝮蛇应清洁、卫生、无污染、无疫病，并符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 31650 的规定。

2.1.10蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.12人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部（2012 年第 17 号）公告的规定。

2.1.13芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.16苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.17苦荞、大麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.19五指毛桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.21辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.22丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.23酸角、针叶樱桃果、刺梨、玉米须、荸荠、雪莲果、白毛银露梅应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.24核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.25黄明胶应符合附录 A 的规定。

2.1.26海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.27五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、天贝、平卧菊三七、大麦苗、凉粉草（仙草）、酸角应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.28 养殖梅花鹿（鹿肉、鹿皮、鹿血）应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.29 玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.30 魔芋、玫瑰茄、苦瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 蚕蛹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.33 牡蛎、海参应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.35 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.36 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.37 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.38 水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.39 低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.40 低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.41 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.42 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.43 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.44 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.49 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.50 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.51 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.52 聚乙二醇应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.2 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 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及
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	性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
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	≤ 7.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于使用水产动物制品的产品； b 仅适用于使用山楂及其制品的产品。		

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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 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。

HN

QB

附录A

黄明胶

1 范围

本标准适用于以新鲜、干或冷冻的牛的皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥、包装制成的黄明胶。

2 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	20（经干燥的产品）	GB 5009.3
	30（未经干燥的产品）	
蛋白质，g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬*（以Cr计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3 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
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

编制说明

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇、冰糖、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣中的一种或几种）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、白芸豆、雪莲培养物、人参（人工种植5年及5年以下）、芫荽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛咖粉、苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）、苦荞、大麦、杜仲雄花、五指毛桃、辣木叶、丹凤牡丹花、酸角、针叶樱桃果、刺梨、玉米须、荸荠、核桃仁、雪莲果、白毛银露梅、黄明胶、海藻糖、五指毛桃、牛蒡根、沙棘叶、天贝、梨果仙人掌（米邦塔品种）、平卧菊三七、大麦苗、养殖梅花鹿（鹿肉、鹿皮、鹿血中的一种或几种）、凉粉草（仙草）、酸角、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、蚕蛹、牡蛎、茶叶或茶粉（红茶、绿茶、黑茶、白茶、花茶、乌龙茶中的一种或几种）、库拉索芦荟凝胶、苦瓜、蛹虫草、海参中的一种或几种，或其水提取物（经水煮、提取、浓缩或不浓缩），经原辅料验收、熟制粉碎或不经熟制粉碎，加入或不加入蜂蜜、低聚木糖、低聚半乳糖、水苏糖、聚葡萄糖、抗性糊精、低聚果糖、麦芽糊精、硬脂酸镁中的一种或几种，经配料、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、压片、包衣[包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、二氧化钛、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇中的多种）]或不包衣、包装等工艺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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒春堂药业有限公司