



411998S-2021



河南一品延寿医药科技有限公司企业标准

Q/HYY 0004S-2021

压片糖果

2021-08-25 发布

2021-08-25 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并起草。

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、低聚果糖、葛根粉、红豆、薏苡仁、枸杞、山药、苦瓜、玉竹、玉米须、人参（人工种植五年以下）、桑椹、益生菌冻干粉（动物双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌）、白芸豆提取物、黄精提取物、菊芋提取物、玛咖提取物、枸杞子提取物、牡蛎肽、玉米肽粉、鹿血粉、黑生姜、覆盆子、蛹虫草、杜仲雄花、百合、酸枣仁、桂圆、小麦、山楂、鸡内金、梅花鹿鹿鞭（人工养殖）、松露粉、咖啡、维生素 C、胶原蛋白肽、苹果粉、蔓越莓粉、樱桃粉、蓝莓粉、菊粉、乳粉、叶黄素酯、全脂奶粉、益生菌粉（食用玉米淀粉、白砂糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、柠檬酸、食用香精、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、干酪乳杆菌、凝结芽孢杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、嗜热链球菌）、植脂末（大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精）、地龙蛋白、纳豆、红曲米、牛初乳粉、鱼骨粉、南瓜酵素、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、姜黄素、柠檬酸、甜菊糖苷、甜橙粉末香精中的一种或几种，经配料、混合制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

根据添加原辅料不同产品可分为：复合益生菌压片糖果、白芸豆膳食纤维压片糖果、咖啡白芸豆压片糖果、山楂鸡内金压片糖果、维生素 C 咀嚼压片糖果、胶原蛋白压片糖果、南瓜酵素压片糖果、白芸豆酵素压片糖果、蓝莓叶黄素酯压片糖果、益生菌牛乳压片糖果、百合酸枣仁压片糖果、葛根地龙蛋白压片糖果、葛根红豆薏苡仁压片糖果、松露鹿鞭人参压片糖果、鹿血牡蛎肽压片糖果、纳豆地龙蛋白压片糖果、益生菌压片糖果、苦瓜葛根压片糖果、苦瓜玉竹压片糖果、山药黄精压片糖果、黄精菊芋压片糖果、玉米肽压片糖果。

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 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.6 低聚果糖 GB/T 23528 和 GB 15203 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 聚葡萄糖应符合 GB 25541 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 红豆、薏苡仁、枸杞、山药、苦瓜、玉竹、桑椹、覆盆子、百合、酸枣仁、桂圆、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 玉米须应符合卫监督函〔2012〕306 号的规定。
- 2.1.12 人参(人工种植五年以下)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。
- 2.1.13 益生菌冻干粉、白芸豆提取物、黄精提取物、菊芋提取物、玛咖提取物、枸杞子提取物、鹿血粉、益生菌粉、鱼骨粉、南瓜酵素、玉米肽粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 牡蛎肽、胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.15 黑生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.20 梅花鹿鹿鞭(人工养殖)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。
- 2.1.21 松露粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.23 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 苹果粉、蔓越莓粉、樱桃粉、蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.26 乳粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 叶黄素酯应符合卫生部 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.28 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.29 植脂末(大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精)应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.30 地龙蛋白应符合卫生部公告 2009 第 18 号的规定。
- 2.1.31 纳豆应符合卫法监发(2002)308 号的规定。
- 2.1.32 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.33 果蔬酵素粉应符合 Q/HY 0004S, 见附录 A 的规定。
- 2.1.34 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定

2.1.36 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.37 甜橙粉末香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.38 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.40 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1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	具有原料物质特有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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

指标	指 标	检验方法
干燥失重/（g/100g）	≤	5.0GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤	7.0GB 5009.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5GB 5009.12
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4GB 5009.11
展青霉素/（μg/kg）（仅适用于添加山楂、苹果粉的产品）	≤	20GB 5009.185
维生素 C ^a /（mg/kg）		1000～6000GB 5413.18
姜黄素 ^b /（g/kg）	≤	0.7SN/T 4890
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计）/（g/kg）	≤	3.5SN/T 3854
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）（仅适用于添加牡蛎肽、鱼骨粉的产品）	≤	0.5GB 5009.17
总膳食纤维 ^c /（g/100g）	≥	6.0GB 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 仅限白芸豆膳食纤维压片糖果。

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

指 标	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）（不适用 b）	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
乳酸菌 ^b /（CFU/g） ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
b 仅适用于益生菌牛乳压片糖果、益生菌压片糖果。					

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；新食品原料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、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数（益生菌牛乳压片糖果、益生菌压片糖果除外）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

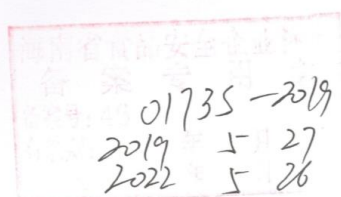
ICS 67.160
X 55

Q/HY

海 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/HY 0004S—2019

诺丽果酵素粉



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。
本标准为首次发布。



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第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第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 ³	5×10 ⁴	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 ≤	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

Q/HY 0004S—2019

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、低聚果糖、葛根粉、红豆、薏苡仁、枸杞、山药、苦瓜、玉竹、玉米须、人参（人工种植五年以下）、桑椹、益生菌冻干粉（动物双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌）、白芸豆提取物、黄精提取物、菊芋提取物、玛咖提取物、枸杞子提取物、牡蛎肽、玉米肽粉、鹿血粉、黑生姜、覆盆子、蛹虫草、杜仲雄花、百合、酸枣仁、桂圆、小麦、山楂、鸡内金、梅花鹿鹿鞭（人工养殖）、松露粉、咖啡、维生素 C、胶原蛋白肽、苹果粉、蔓越莓粉、樱桃粉、蓝莓粉、菊粉、乳粉、叶黄素酯、全脂奶粉、益生菌粉（食用玉米淀粉、白砂糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、柠檬酸、食用香精、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、干酪乳杆菌、凝结芽孢杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌、嗜热链球菌）、植脂末（大豆油、可可脂、麦芽糖浆、葡萄糖、氢化植物油、酪蛋白、食用香精）、地龙蛋白、纳豆、红曲米、牛初乳粉、鱼骨粉、南瓜酵素、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、姜黄素、柠檬酸、甜菊糖苷、甜橙粉末香精中的一种或几种，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》的有关规定，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。

河南一品延寿医药科技有限公司

QB