



412102S-2021



河南灵草生医药科技有限公司企业标准

Q/HLY 0047S-2021

黑豆桑椹压片糖果

2021-09-06 发布

2021-09-06 实施

河南灵草生医药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南灵草生医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙琰。

H N
Q B

黑豆桑椹压片糖果

1 范围

本标准规定了黑豆桑椹压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加黑豆（熟制）、桑椹、黑芝麻、阿胶、蛹虫草、枸杞、马齿苋、怀菊花、茯苓、栀子、甘草、大枣经粉碎混合，再加入蜂蜜、麦芽糊精、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的黑豆桑椹压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑豆、阿胶、枸杞、马齿苋、怀菊花、茯苓、栀子、甘草、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.5 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.6 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.7 硬脂酸镁应符合GB 1886. 91的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合GB 1886. 234的规定。
- 2.1.9 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 蛹虫草应符合原国家卫计委《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。

2.2 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50g，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤	GB 5009. 3
灰分, g/100g	≤	GB 5009. 4
总砷 (以As计), mg/kg	≤	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	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
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 JJF1070 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 其它要求

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; 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

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

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加黑豆（熟制）、桑椹、黑芝麻、阿胶、蛹虫草、枸杞、马齿苋、怀菊花、茯苓、栀子、甘草、大枣经粉碎混合，再加入蜂蜜、麦芽糊精、硬脂酸镁经混合、制粒、干燥、压片成型、包装加工而成的黑豆桑椹压片糖果。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》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》的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。

河南灵草生医药科技有限公司