



411461S-2022



河南妙喜堂医药科技有限公司企业标准

Q/HMY 0264S-2022

# 昆布香椽马齿苋压片糖果

2022-05-31 发布

2022-05-31 实施

河南妙喜堂医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南妙喜堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：聂玉声。

H N

Q B

# 昆布香橼马齿苋压片糖果

## 1 范围

本标准规定了昆布香橼马齿苋压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加昆布、香橼、马齿苋、槐米、薄荷、杜仲雄花、余甘子、花椒、芡实、白芷、桃仁、淡豆豉、松花粉、黑胡椒、薤白、薄荷、槐米、榧子、菊苣、硬脂酸镁，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的昆布香橼马齿苋压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.2 昆布、香橼、马齿苋、槐米、薄荷、余甘子、芡实、白芷、桃仁、淡豆豉、薤白、薄荷、槐米、榧子、菊苣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 松花粉应符合原卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告2004年第17号)的规定。

2.1.6 花椒、黑胡椒应符合GB/T 15691的规定。

2.1.7 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。

### 2.2 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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3第二法
灰分, %	≤ 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

注：\*铅的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 <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 (平板计数法)
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4

注1: 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；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：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。

## 编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加昆布、香橼、马齿苋、槐米、薄荷、杜仲雄花、余甘子、花椒、芡实、白芷、桃仁、淡豆豉、松花粉、黑胡椒、薤白、薄荷、槐米、榧子、菊苣、硬脂酸镁，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的昆布香橼马齿苋压片糖果。

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 SB/T 10347《糖果 压片糖果》、GB 17399《食品安全国家标准 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。

河南妙喜堂医药科技有限公司

H N

Q B