



411787S-2022



河南灵草生医药科技有限公司企业标准

Q/HLY 0061S-2022

香椽牡蛎压片糖果

2022-07-05 发布

2022-07-05 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：杨弘。

H N

Q B

香椽牡蛎压片糖果

1 范围

本标准规定了香椽牡蛎压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加入香椽、牡蛎、蒲公英、玉米须、决明子、枸杞子、乌梅、代代花、桃仁、葛根粉、大枣、百合、薏苡仁、茯苓，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的香椽牡蛎压片糖果。

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 香椽、蒲公英、决明子、乌梅、代代花、百合、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 牡蛎应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 玉米须应符合 卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕306号）的规定。

2.1.6 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 茯苓应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 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，甜味，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
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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 ^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)
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。

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，加入香橼、牡蛎、蒲公英、玉米须、决明子、枸杞子、乌梅、代代花、桃仁、葛根粉、大枣、百合、薏苡仁、茯苓，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的香橼牡蛎压片糖果。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。

河南灵草生医药科技有限公司

H N

Q B