



412435S-2022



郑州轩仲堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZZXZ 0008S-2022

压片糖果

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

郑州轩仲堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州轩仲堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，加入桔红、甘草、干姜、花椒、橘皮、大米（熟制）、麦芽糊精、硬脂酸镁其中的多种，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的压片糖果。

根据原料不同可分为：桔红甘草压片糖果、橘皮甘草压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 桔红、干姜、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无外来杂质
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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, %	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 8.0	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

六六六,mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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，加入桔红、甘草、干姜、花椒、橘皮、大米（熟制）、麦芽糊精、硬脂酸镁其中的多种，经粉碎、混合搅拌、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 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。

郑州轩仲堂生物科技有限公司

H N

Q B