



412578S-2022



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0016S-2022

压片糖果

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘锋。

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。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加桃仁粉、山楂粉、肉桂粉、葛根粉、陈皮粉、薏苡仁粉、桑叶粉、紫苏粉、黄精粉、酸枣仁粉、茯苓粉中的几种，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的压片糖果。

产品按原料不同分为：葛根桃仁压片糖果、桑叶紫苏压片糖果。

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 桃仁粉、山楂粉、肉桂粉、陈皮粉、薏苡仁粉、桑叶粉、紫苏粉、黄精粉、酸枣仁粉、茯苓粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	色泽均匀，具有该品类应有的色泽	
气、滋味	味甜，同时具有该品类应有的气味和滋味，无异嗅，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)	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 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
^a 展青霉素/（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； ^a 仅适用于添加山楂粉的产品。			

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
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 食品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。

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，添加桃仁粉、山楂粉、肉桂粉、葛根粉、陈皮粉、薏苡仁粉、桑叶粉、紫苏粉、黄精粉、酸枣仁粉、茯苓粉中的几种，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、压片、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》、SB/T10347《糖果 压片糖果》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。

河南大美生物科技股份有限公司

H N
Q B