



412749S-2022



郑州轩仲堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZZXZ 0011S-2022

压片糖果

2022-09-28 发布

2022-09-28 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，加入佛手、人参（人工种植五年以下）、沙棘、砂仁、山药、芡实、白扁豆、薏苡仁、茯苓、平卧菊三七、肉豆蔻、丁香、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：人参佛手压片糖果、佛手人参压片糖果、芡实薏苡仁压片糖果、山药沙棘压片糖果、砂仁茯苓压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 佛手、沙棘、砂仁、山药、芡实、白扁豆、薏苡仁、茯苓、肉豆蔻、丁香应符合《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 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 平卧菊三七应符合原卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告[2012]8号的规定。

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。

2.2 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; 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，加入佛手、人参（人工种植五年以下）、沙棘、砂仁、山药、芡实、白扁豆、薏苡仁、茯苓、平卧菊三七、肉豆蔻、丁香、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