



413960 S-2023



河南寿增堂医药科技有限公司企业标准

Q/HSYK 0005S-2023

# 茯苓牡蛎压片糖果

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南寿增堂医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南寿增堂医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张强。

H N

Q B

# 茯苓牡蛎压片糖果

## 1 范围

本标准规定了茯苓牡蛎压片糖果的要求、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，加入茯苓、牡蛎、黄精、玉竹、葛根粉、松花粉，经水煮提取浓缩，再加入麦芽糊精、硬脂酸镁，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的茯苓牡蛎压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

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

2.1.4 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.5 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.6 茯苓、牡蛎、黄精、玉竹、松花粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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	味甜，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
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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 <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。

## 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，加入茯苓、牡蛎、黄精、玉竹、葛根粉、松花粉，经水煮提取浓缩，再加入麦芽糊精、硬脂酸镁，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的茯苓牡蛎压片糖果。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。

河南寿增堂医药科技有限公司

H N

Q B