



410343S-2023



安阳市荣沃药业有限公司企业标准

Q/ARW 0001S-2023

压片糖果

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

安阳市荣沃药业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由安阳市荣沃药业有限公司提出并起草提出。

本标准起草单位：安阳市荣沃药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：： 陈艳龙。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇或食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、地龙蛋白粉、牡蛎粉、山药（粉碎）、人参（人工种植五年以下）（粉碎）、玛咖粉、黄精（粉碎）、蛹虫草粉、枸杞子（粉碎）、羊鞭粉、牛鞭粉、海参（粉碎）、食用玉米淀粉、狗鞭粉、骨胶原蛋白肽、牡蛎肽粉、薄荷香精、乳矿物盐、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、亮蓝及其铝色淀）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、柠檬黄及其铝色淀）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、植物炭黑）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、叶绿素铜），添加硬脂酸镁，经称量、混合、压片、包装等工艺制成的压片糖果。

根据产品名称和所用原辅料不同分为：（1）鹿鞭地龙蛋白牡蛎压片糖果；（2）人参鹿鞭压片糖果；（3）人参牡蛎压片糖果；（4）玛咖牡蛎压片糖果；（5）玛咖黄精压片糖果；（6）蛹虫草人参黄精压片糖果；（7）四鞭双参蛹虫草压片糖果；（8）黄精牡蛎多肽压片糖果；（9）薄荷味压片糖果；（10）乳矿物盐压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 人参（人工种植五年以下）：应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 山药、黄精、枸杞子、牡蛎粉：应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 地龙蛋白粉、乳矿物盐：应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。

2.1.8 蛹虫草粉所用蛹虫草：应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.9 玛咖粉：应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.10 骨胶原蛋白肽：应符合 GB31645 的规定。

2.1.11 羊鞭粉、牛鞭粉、狗鞭粉：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。

2.1.12 海参：应符合 GB 31602 的规定。

2.1.13 复配着色剂：应符合 GB 26687 的规定。

2.1.14 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.15 薄荷香精：应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）所用梅花鹿鹿鞭（人工养殖）：应符合卫监督函（2012）8 号的规定。

2.1.17 牡蛎肽粉：应符合 Q/ZMD 0004S 的规定，见附录 A。

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
色泽	具有本品特有的色泽	从样品中取出10片被测压片糖果，置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味。
滋、气味	味甜，具有本品特有的滋、气味，无异味	
组织状态	块状完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347-2017附录A
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
二氧化钛, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.246
肽含量 ^a , g/100g	≥ 2.0	GB/T 22492附录B
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于黄精牡蛎多肽压片糖果。		
b仅适用于含有牡蛎粉、海参的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 生产加工过程的卫生要求

应符合符合 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定；兽药残留应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/ZMD

北海臻美达海洋生物制品有限公司企业标准

Q/ZMD 0004S-2022



牡蛎提取物（牡蛎肽粉）

食品安全企业标准备案号
450481 S-2022
有效期至 2027 年 5 月 5 日



2022-04-24 首次发布

2022-05-09 实施

北海臻美达海洋生物制品有限公司 发布

Q/ZMD 0004S-2022

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准。
本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由北海臻美达海洋生物制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宁旭士。

本标准于2022年04月24日首次发布，2022年05月09日实施。

Q/ZMD 0004S-2022

牡蛎提取物（牡蛎肽粉）

1 范围

本标准规定了牡蛎提取物(牡蛎肽粉)的要求、生产加工过程的卫生要求、食品添加剂、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜或冰冻的牡蛎肉为原料，经挑选、酶解、提取、纯化、浓缩、干燥、粉碎、灭菌、包装等工序制成的牡蛎提取物（牡蛎肽粉）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22427.5 淀粉细度测定
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号 《定量包装商品计量监督规定》
- 农业部第235号公告 动物性食品中兽药最高残留限量

3 术语和定义

Q/ZMD 0004S-2022

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 牡蛎提取物（牡蛎肽粉）

以新鲜或冰冻的牡蛎为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经挑选、酶解、提取、纯化、浓缩、干燥、粉碎、灭菌、包装等主要工序制成的牡蛎提取物（牡蛎肽粉）。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牡蛎

无腐烂、无变质，应符合GB 2733的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，兽药残留量应符合农业部第235号公告的规定及有关要求。

4.1.2 蛋白酶

应符合GB 1886.174的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	棕黄色
滋味、气味	具有牡蛎应有的滋味与气味，无异味
组织形态	呈均匀一致的粉末状，无黏连、无结块
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
细度[177 μ m(200目)筛通过率]/(g/100g)	≥ 95
水分/(g/100g)	≤ 10.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 40.0
肽含量/(g/100g)	≥ 20.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 2.0
N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg)	≤ 3.2
多氯联苯 ^a /(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	按 GB 2762 执行

Q/ZMD 0004S-2022

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标
兽药残留限量	按农业部第 235 号公告及有关规定执行
	* 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数 CFU/g	5	2	5000	100000
大肠菌群 CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	-
副溶血性弧菌 MPN/g	5	1	100	1000

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物可接受水平的限量值; M为微生物最高安全限量值。

4.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按照 JJF 1070 的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

取适量样品置于白色瓷盘上, 在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味, 用温开水漱口, 按食用方法品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 细度

按GB/T 22427.5 规定的方法测定。

7.2.2 水分

按GB/T 5009.3 规定的方法进行。

7.2.3 蛋白质

按GB/T 5009.5 规定的方法进行。

7.2.4 肽含量

H N

Q B

Q/ZMD 0004S-2022

按 GB/T 22492 附录 B 规定的方法测定。

7.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法进行。

7.2.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行。

7.2.7 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法进行。

7.2.8 铬

按 GB 5009.123 规定的方法进行。

7.2.9 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

7.2.10 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

7.2.11 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.2.12 兽药残留

按有关规定的的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法进行。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

7.3.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法进行。

7.3.4 副溶血性弧菌

按 GB/T 4789.7 规定的方法进行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

Q/ZMD 0004S-2022

以同日、同班次、同一次投料生产的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可销售。

8.3.2 出厂检验项目为：感官要求、细度、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料或加工工艺改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验更换设备或长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家相关行政部门提出进行型式检验要求时。

8.5 抽样数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.6 判定规则

8.6.1 全部检验项目符合本标准规定要求时，判该批产品为合格。

8.6.2 微生物指标中有一项不符合本标准规定要求的，判该批产品为不合格，不得出售。其他指标若不符合本标准规定要求的，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复验。复验结果全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。如果复验结果仍不符合本标准规定，判该批产品为不合格。

8.6.3 型式检验判定和复验

8.6.3.1 型式检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。

8.6.3.2 型式检验项目结果有一项指标不符合本标准的，可以加倍抽样复验，复验后不符合本标准，判为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品的包装形式、包装规格可按市场需求约定。

9.2.2 产品包装封口应严密，产品不得散漏。

9.2.3 所有包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.3.2 运输时应轻拿轻放，不得扔、碰撞、挤压。

H N

Q B

Q/ZMD 0004S-2022

9.3.3 运输过程中不得直接暴晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应在阴凉、干燥、通风的库房中，离地离墙存放；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源、污染源。

9.5 保质期

在符合标准规定的运输、贮存、运输条件、产品包装完好情况下，常温下保质期为24个月。

1
1
7

编制说明

本标准适用于以山梨糖醇或食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、地龙蛋白粉、牡蛎粉、山药（粉碎）、人参（人工种植五年以下）（粉碎）、玛咖粉、黄精（粉碎）、蛹虫草粉、枸杞子（粉碎）、羊鞭粉、牛鞭粉、海参（粉碎）、食用玉米淀粉、狗鞭粉、骨胶原蛋白肽、牡蛎肽粉、薄荷香精、乳矿物盐、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、亮蓝及其铝色淀）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、柠檬黄及其铝色淀）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、植物炭黑）、复配着色剂（羟丙基甲基纤维素、二氧化钛、叶绿素铜），添加硬脂酸镁，经称量、混合、压片、包装等工艺制成的压片糖果。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 10379《压片糖果》和GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制定本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市荣沃药业有限公司

QB