



410529S-2023

禹州战营迷迭香生物科技有限公司企业标准

Q/ZYMD 0004S-2023

桃仁薤白压片糖果

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

禹州战营迷迭香生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由禹州战营迷迭香生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王书玉、马天明。

H N

Q B

桃仁薤白压片糖果

1 范围

本标准规定了桃仁薤白压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加桃仁、薤白、决明子、平卧菊三七、山楂经拣选、浸泡、水煮提取，经配料、混合制粒、干燥、压片、包装加工而成的桃仁薤白压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 平卧菊三七应符合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。

2.1.4 桃仁、薤白、决明子、山楂应符合《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 | 随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、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, g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 展青霉素, μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |

注：*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 |
| 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；新资源食品的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加桃仁、薤白、决明子、平卧菊三七、山楂经拣选、浸泡、水煮提取，经配料、混合制粒、干燥、压片、包装加工而成的桃仁薤白压片糖果。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州战营迷迭香生物科技有限公司

