



412799S-2023



河南临湍生物科技有限公司企业标准

Q/HNLT 0006S-2023

山药莲子压片糖果

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南临湍生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南临湍生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：周向前。

H N
Q B

山药莲子压片糖果

1 范围

本标准规定了山药莲子压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加山药、莲子、人参（人工种植、5年以下）、茯苓、甘草（水煮提取）、肉桂、阿胶、砂仁、橘皮、紫苏、桃仁、山楂、桔梗、牡蛎、金银花、白芷、百合、麦芽、蒲公英（水煮提取），经粉碎、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的山药莲子压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 山药、肉桂、阿胶、砂仁、橘皮、紫苏、山楂、桔梗、牡蛎、金银花、白芷、百合、麦芽、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 茯苓应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 人参（人工种植、5 年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）的规定。
- 2.1.6 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.7 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.8 桃仁应符合 GB 19300 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
色泽	灰黄色	取50g样品 置于 洁 净 的 白 色瓷盘中， 在自然光下观察其色泽、性状；嗅其气味，用 温开水漱口后，品尝滋味，并检查有无外来杂 质
滋味、气味	味甜，具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
性状	呈片状	
杂质	无正常视力可见杂质	

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
*铅（以Pb计） /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅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
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。					
注2：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为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产过程卫生要求

应符合 GB14881 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；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；兽残留限量应符合 GB 31650 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

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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，添加山药、莲子、人参（人工种植、5年以下）、茯苓、甘草（水煮提取）、肉桂、阿胶、砂仁、橘皮、紫苏、桃仁、山楂、桔梗、牡蛎、金银花、白芷、百合、麦芽、蒲公英（水煮提取），经粉碎、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的山药莲子压片糖果。

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。

河南临湍生物科技有限公司

