



413034S-2023



郑州轩仲堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZZXZ 0016S-2023

枸杞桑椹压片糖果

2023-09-30 发布

2023-09-30 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：张科举。

H N
Q B

枸杞桑椹压片糖果

1 范围

本标准规定了枸杞桑椹压片糖果的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，加入枸杞、桑椹、天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）、黑芝麻、乌梢蛇、阿胶、蛹虫草、大枣、麦芽糊精、硬脂酸镁经粉碎为主要原料，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的枸杞桑椹压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1枸杞、桑椹、乌梢蛇、阿胶、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749的规定。
- 2.1.3黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）应符合原卫生部关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告[2013]3 号的规定。
- 2.1.6蛹虫草应符合原卫计委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.7 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 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
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

本标准适用于以葡萄糖为主要原料，加入枸杞、桑椹、天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）、黑芝麻、乌梢蛇、阿胶、蛹虫草、大枣、麦芽糊精、硬脂酸镁经粉碎为主要原料，经粉碎、混合搅拌、制粒、烘干、压片成型、包装加工而成的枸杞桑椹压片糖果。

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