



410897S-2024



河南那香禾生物科技有限公司企业标准

Q/HNS 0001S-2024

压片糖果

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

河南那香禾生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南那香禾生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：种金帅。

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。

本标准适用于以食用葡萄糖或木糖醇为主要原料，加入人参（人工种植五年以下）、乌梢蛇、蝮蛇、蛹虫草、黄精、阿胶、木瓜、覆盆子、牡蛎、佛手、桑叶、莲子、葛根粉、薤白、枸杞、甘草、麦芽糊精、硬脂酸镁中的多种，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。

2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.3 人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 乌梢蛇、蝮蛇应无污染、无霉变、无疫病符合 GB 2762 和兽药残留限量中肉制品的有关规定。

2.1.5 蛹虫草应符合原国家卫生计生委《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。

2.1.6 阿胶、木瓜、覆盆子、牡蛎、佛手、桑叶、莲子、薤白、枸杞、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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

2.1.8 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	味甜，同时具有本品该有的气味和滋味、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，%	≤ 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
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：*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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	—	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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖或木糖醇为主要原料，加入人参（人工种植五年以下）、乌梢蛇、蝮蛇、蛹虫草、黄精、阿胶、木瓜、覆盆子、牡蛎、佛手、桑叶、莲子、葛根粉、薤白、枸杞、甘草、麦芽糊精、硬脂酸镁中的多种，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的压片糖果。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 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。

河南那香禾生物科技有限公司