



411193S-2024



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0193S-2024

郁李仁火麻仁压片糖果

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

H N
Q B

郁李仁火麻仁压片糖果

1 范围

本标准规定了郁李仁火麻仁压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加郁李仁（粉）、火麻仁（粉）、黄芪（粉）、桔梗（粉）、乌梢蛇（粉）、桃仁（粉）、益智仁（粉）、菊苣（粉）、三七花（粉）、山药（粉）、干姜（粉）、芡实（粉）、马齿苋（粉）、余甘子（粉）、龙眼肉（粉）、麦芽糊精、焦糖色，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的郁李仁火麻仁压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 郁李仁、火麻仁、桔梗、乌梢蛇、桃仁、益智仁、菊苣、三七花、山药、干姜、芡实、马齿苋、余甘子、龙眼肉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.3 郁李仁粉、火麻仁粉、黄芪粉、桔梗粉、乌梢蛇粉、桃仁粉、益智仁粉、菊苣粉、三七花粉、山药粉、干姜粉、芡实粉、马齿苋粉、余甘子粉、龙眼肉粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 黄芪应符合卫健委《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年 第 9 号)的规定。

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

2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	色泽均匀，具有该品类应有的色泽	
气、滋味	味甜，同时具有该品类应有的气味和滋味，无异嗅，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）	≤ 9.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤ 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
注：*该项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

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；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；食药物质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

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加郁李仁（粉）、火麻仁（粉）、黄芪（粉）、桔梗（粉）、乌梢蛇（粉）、桃仁（粉）、益智仁（粉）、菊苣（粉）、三七花（粉）、山药（粉）、干姜（粉）、芡实（粉）、马齿苋（粉）、余甘子（粉）、龙眼肉（粉）、麦芽糊精、焦糖色，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装加工而成的郁李仁火麻仁压片糖果。

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。

郑州林诺实业有限公司