



413338S-2025



南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户）企业标准

Q/NPJ 0002S-2025

压片糖果

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户） 发布

前 言

本标准由南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户）提出并起草。

本标准起草单位：南乐县潘聪济世堂康养中心（个体工商户）。

本标准起草人：潘聪。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖醇中的一种或几种为主要原料，添加黄精、枸杞、桑葚、枣仁、核桃仁、山楂、酸枣仁、枸杞、山药、红枣、花生、黑芝麻、黑胡椒、丁香、干姜、决明子、荷叶、甘草、桑叶、蒲公英、橘皮、薄荷、金银花、牡蛎、玛咖粉、莲子、茯苓、蛹虫草、甜菜根粉、鸡内金、小茴香、人参（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、狗鞭粉、沙棘、佛手、香橼、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇、木瓜、火麻仁、玉竹、白芷、青果、益智仁、桔红、肉桂、莱菔子、葛根、驴皮、苦瓜、玉米须、山药、辣木叶、牛蒡根、马齿苋、杜仲雄花、覆盆子、龙眼肉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、小蓟、乌梅、高良姜、乌药叶、藿香、代代花、白果、白扁豆、百合、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桔梗、淡竹叶、怀菊花、菊苣、紫苏、槐米、槐花、白茅根、芦根、陈皮、杏仁中的几种为辅料，经混合、加水熬制、烘干、粉碎、压制成型的工艺制成的压片糖果。

根据原料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红枣、枣仁应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 人参（人工种植 5 年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.6 西洋参、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会及国家市场监督管理总局 2023 年 第 9 号公告的规定。

2.1.7 黄精、桑葚、山药、核桃仁、山楂、酸枣仁、枸杞、红枣、花生、干姜、决明子、荷叶、甘草、小茴香、桑叶、蒲公英、橘皮、薄荷、金银花、牡蛎、、莲子、茯苓、甜菜根粉、鸡内金、狗鞭粉、沙棘、佛手、香橼、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇、木瓜、火麻仁、玉竹、白芷、青果、益智仁、桔红、肉桂、莱菔子、葛根、阿胶、苦瓜、牛蒡根、马齿苋、覆盆子、龙眼肉、小蓟、乌梅、高良姜、藿香、代代花、白果、白扁豆、百合、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桔梗、淡竹叶、怀菊花、菊苣、紫苏、槐米、槐花、白茅根、芦根、陈皮、杏仁、应符合卫生部(卫法监发[2002]51 号)公告的规定。

2.1.8 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年 第 6 号）的规定。

2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 龙眼肉应符合 GB/T 31735 的规定。

2.1.12 百合应符合 DB43/T 1699.1 的规定。

2.1.13 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011 年第 13 号)和 QB/T 5726 的规定。

2.1.14 蛹虫草应符合原卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》(2009 年 第 3 号)的规定

2.1.15 梅花鹿鹿鞭粉(人工养殖)应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定,所用梅花鹿鹿鞭(人工养殖)应符合原卫生部《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》(卫监督函 2012 年 第 8 号)的规定。

2.1.16 狗鞭粉、驴鞭粉、牛鞭粉应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定的规定。

2.1.17 玉米须应符合卫计委《关于玉米须有关问题的批复》(卫监督函〔2012〕306 号)的规定。

2.1.18 辣木叶、乌药叶应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》(2012 年 第 19 号)的规定。

2.1.19 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年 第 6 号)的规定。

2.1.20 苦瓜应符合 GB 16325 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量,倒入洁净白瓷盘中,在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽,有无外来杂质、嗅其气味,然后以温开水漱口
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 适用于添加山楂及其制品的产品。

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
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

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 食物质和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。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、麦芽糖醇中的一种或几种为主要原料，添加黄精、枸杞、桑葚、枣仁、核桃仁、山楂、酸枣仁、枸杞、山药、红枣、花生、黑芝麻、黑胡椒、丁香、干姜、决明子、荷叶、甘草、桑叶、蒲公英、橘皮、薄荷、金银花、牡蛎、玛咖粉、莲子、茯苓、蛹虫草、甜菜根粉、鸡内金、小茴香、人参（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、狗鞭粉、沙棘、佛手、香橼、乌梢蛇、驴鞭粉、牛鞭粉、蝮蛇、木瓜、火麻仁、玉竹、白芷、青果、益智仁、桔红、肉桂、莱菔子、葛根、驴皮、苦瓜、玉米须、山药、辣木叶、牛蒡根、马齿苋、杜仲雄花、覆盆子、龙眼肉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、小蓟、乌梅、高良姜、乌药叶、藿香、代代花、白果、白扁豆、百合、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、鱼腥草、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、桃仁、桔梗、淡竹叶、怀菊花、菊苣、紫苏、槐米、槐花、白茅根、芦根、陈皮、杏仁中的几种为辅料，经混合、加水熬制、烘干、粉碎、压制成型的工艺制成的压片糖果。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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》相关国家标准制订本企业标准，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。

南乐县潘聪济世堂康养中心(个体工商户)