



410878S-2025



郑州莘谷树生物科技有限公司企业标准

Q/ZZPG 0003S-2025

肉桂杜仲叶压片糖果

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

郑州莘谷树生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州莘谷树生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵小龙。

H N

Q B

肉桂杜仲叶压片糖果

1 范围

本标准规定了肉桂杜仲叶压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加肉桂、杜仲叶、黄精、覆盆子、肉苁蓉（荒漠）、益智仁、木瓜、枸杞子、黑芝麻、山药、麦芽，经预处理、烘干、混合、粉碎、压片、灭菌、包装加工而成的肉桂杜仲叶压片糖果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 肉桂、黄精、覆盆子、益智仁、木瓜、山药、麦芽应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 杜仲叶、肉苁蓉（荒漠）应符合关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告和《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	褐色	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 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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，添加肉桂、杜仲叶、黄精、覆盆子、肉苁蓉（荒漠）、益智仁、木瓜、枸杞子、黑芝麻、山药、麦芽，经预处理、烘干、混合、粉碎、压片、灭菌、包装加工而成的肉桂杜仲叶压片糖果。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。

H N

郑州莘谷树生物科技有限公司

Q B