



412360 S-2025



河南若之水科技有限公司企业标准

Q/HRZS 0001S-2025

压片糖果

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

河南若之水科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南若之水科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：董爱英、马俊奇。

HN
QB

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。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加植物水提取物（西洋参、金桔、罗汉果、青果、桔红、杏仁、甘草、胖大海、荸荠、桔梗，经预处理、水煮提取、浓缩），添加柿饼霜（柿霜）、麦芽糊精、食用玉米淀粉浆（食用玉米淀粉加水搅拌、沉淀、过滤而成）、蜂蜜、天然薄荷脑中的几种，经配料、干燥灭菌、压片、包装加工而成的压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.2 金桔、荸荠应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.3 罗汉果、青果、桔红、杏仁、甘草、胖大海、桔梗应符合《中华人民共和国药典》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 西洋参应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.6 柿饼霜（柿霜）应符合附录 A 的规定。
- 2.1.7 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 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
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。

附录A
(规范性附录)
柿饼霜(柿霜)质量要求

A.1 原料来源

以鲜柿子（经清洗削皮）为原料，经干燥、捂霜、采霜、加水溶霜、沉淀过滤、浓缩、干燥、包装制成的柿霜（主要成分为葡萄糖和果糖）。

A.2 指标要求

A.2.1 感官要求

感官要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	灰白色或黄棕色	
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，味甜，并有清凉感。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

A.2.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 15.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖和果糖计）/（g/100g）	≥ 75	GB 5009.8
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

A.2.3 微生物限量

微生物限量应符合表 A.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

Q/HRZS 0001S-2025					
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	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： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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。					

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加植物水提取物（西洋参、金桔、罗汉果、青果、桔红、杏仁、甘草、胖大海、荸荠、桔梗，经预处理、水煮提取、浓缩），添加柿饼霜（柿霜）、麦芽糊精、食用玉米淀粉浆（食用玉米淀粉加水搅拌、沉淀、过滤而成）、蜂蜜、天然薄荷脑中的几种，经配料、干燥灭菌、压片、包装加工而成的压片糖果。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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T10347《糖果 压片糖果》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。

河南若之水科技有限公司