



411330S-2026



南阳市广寿保健品有限责任公司企业标准

Q/NGB 0023S-2026

# 压片糖果

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

南阳市广寿保健品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市广寿保健品有限责任公司提出。

本标准起草单位：南阳市广寿保健品有限责任公司。

本标准主要起草人：翟占朝。

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 D-甘露糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖、白砂糖为主要原料，添加天麻、西洋参、山楂、红曲米、沙棘粉、麦芽、橘皮、红豆、薏苡仁、黑豆、山药粉、木瓜粉、鸡内金（熟制、粉碎）、黄精、枸杞子、甘草、荷叶、龙眼肉、茯苓、肉桂、桑椹、牡蛎、丁香、蒲公英、橘皮、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、葛根、怀菊花、郁李仁、薤白、芡实、佛手、松茸、玉竹、决明子、白扁豆、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、核桃肽、胶原蛋白肽、低聚果糖、菊粉、白芸豆粉、魔芋粉、圆苞车前子壳粉、奇亚籽粉、黑咖啡粉、蓝莓果粉、 $\beta$ -胡萝卜素、叶黄素酯、大豆肽、维生素 C（L-抗坏血酸）、柠檬酸、硬脂酸镁、麦芽糊精中的多种，经粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装而成的压片糖果。

根据用料不同，分为：天麻西洋参压片糖果、山楂鸡内金压片糖果、玫瑰花黄精压片糖果、沙棘葛根压片糖果、人参松茸压片糖果、木瓜葛根胶原蛋白肽压片糖果、黄精牡蛎压片糖果、丁香佛手沙棘压片糖果、白芸豆膳食纤维压片糖果、人参维生素 C 强化压片糖果、白芸豆黑咖啡压片糖果、蓝莓叶黄素酯压片糖果、红豆薏苡仁压片糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、沙棘粉、麦芽、橘皮、薏苡仁、山药粉、木瓜粉、鸡内金、黄精、枸杞子、甘草、荷叶、龙眼肉、茯苓、肉桂、桑椹、牡蛎、丁香、蒲公英、橘皮、葛根、怀菊花、郁李仁、薤白、芡实、佛手、玉竹、决明子、白扁豆、应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 天麻、西洋参应符合国家卫生健康委员会《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。

2.1.6 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

2.1.10 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.14 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.15 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.16 叶黄素酯应符合 QB/T 5941 的规定。
- 2.1.17  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.18 黑咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.19 蓝莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 圆苞车前子壳粉应符合 GB/T 29602 的规定；圆苞车前子壳粉所用原料圆苞车前子壳应符合国家卫生计生委《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。
- 2.1.22 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.23 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.24 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.25 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.26 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.27 核桃肽应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.29 松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 红豆、黑豆、白芸豆粉应符合 GB 2715 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入清洁、干燥的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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

干燥失重, g/100g	≤	5.0	SB/T 10347
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.83
维生素C <sup>c</sup> , mg/kg		1000-6000	GB 5009.86
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于含有山楂的产品; b 适用于添加该食品添加剂的产品; c 适用于添加该食品添加剂的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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、干燥失重、菌落总数的检验。型式检验按国家相

关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以 D-甘露糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、乳糖、白砂糖为主要原料，添加天麻、西洋参、山楂、红曲米、沙棘粉、麦芽、橘皮、红豆、薏苡仁、黑豆、山药粉、木瓜粉、鸡内金（熟制、粉碎）、黄精、枸杞子、甘草、荷叶、龙眼肉、茯苓、肉桂、桑椹、牡蛎、丁香、蒲公英、橘皮、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、葛根、怀菊花、郁李仁、薤白、芡实、佛手、松茸、玉竹、决明子、白扁豆、人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）、核桃肽、胶原蛋白肽、低聚果糖、菊粉、白芸豆粉、魔芋粉、圆苞车前子壳粉、奇亚籽粉、黑咖啡粉、蓝莓果粉、 $\beta$ -胡萝卜素、叶黄素酯、大豆肽、维生素 C（L-抗坏血酸）、柠檬酸、硬脂酸镁、麦芽糊精中的多种，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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市广寿保健品有限责任公司

Q B