

Q/KSW

贵州省食品安全企业标准

Q/KSW0004S-2019

苗氏金方片（压片糖果）

2019-11-01 发布

2019-11-15 实施

贵州康神王生物科技有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求编制。

本标准由贵州康神王生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：贵州康神王生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭刚。

苗氏金方片（压片糖果）

1 范围

本标准规定了苗氏金方片（压片糖果）的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于本公司以木糖醇、麦芽糊精、松茸、人参（人工种植）、牡蛎、阿胶、鹿血粉、黄精、枸杞子、山药为主原辅料，经原料预处理、提取或不提取、配料混合、制粒或不制粒、压片、包装等工艺制成的苗氏金方片（压片糖果）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌落测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定方法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T20884 的规定。

3.1.3 人参（人工种植）的品种和食用量应符合国家卫生计生委关于批准人参（人工种植）为新资源食品公告（2012 年第 17 号）的规定，质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.4 鹿血粉应符合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）8 号）的规定，其质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.5 牡蛎、阿胶、黄精、枸杞子、山药应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理通知(卫法监发[2002]51号)中公告的既是食品又是药品的物质名单品种,其质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.6 其他辅料应符合相应标准或有关规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1

项 目	要 求
色 泽	呈产品特有的色泽,色泽均匀。
滋味和气味	具有产品特有的气味及滋味,无异味。
组织形态	片状、外观完整、大小基本一致。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2

项 目	指 标
水分, %	≤10.0
铅(Pb), mg/kg	≤0.45
总砷(以As计), mg/kg	≤0.5
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/kg	≤100

3.4 微生物指标

微生物指标见表3

表 3 微生物指标

项 目	^a 采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	应符合 GB29921 的规定			
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1				

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

用感官品评法进行评定。

4.2 理化指标

4.2.1 水分的测定按 GB 5009.3 的规定进行。

4.2.2 铅的测定按 GB5009.12 的规定进行。

4.2.3 总砷的测定按 GB 5009.11 的规定进行。

4.2.4 二氧化硫残留(SO₂)的测定按 GB 5009.34 的规定进行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数的测定按 GB 4789.2 的规定进行。

4.3.2 大肠菌群的测定按 GB 4789.3 的规定进行。

4.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）的检验分别按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 的规定进行。

4.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批：

按同一班次、同一次投料生产的产品为一批。

5.2 抽样方法和取样量

从每批定型包装产品中随机抽样（不少于 400g 样品），平均分为两份，一份用于检验，另一份留存备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由公司质检部门逐批进行检验。符合标准要求，并签署质量合格证的产品方可出厂，出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括 3.2~3.6 规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品的原料产地或设备工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三月后以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督管理机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求时，判为合格品。否则，应用留样或双倍抽取同批产品进行不符合项的复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

食品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

6.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的包装材料进行包装，封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得以有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；离地离墙 20cm 以上的存放品。叠放高度不得超过 8 层。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，至生产之日起，产品保质期为 24 个月。
