

Q/MZM

贵州省食品安全企业标准

Q/MZM 0001S-2019

压片糖果

2019-11-08 发布

2019-11-24 实施

贵州苗众民生物科技有限公司 发布

前 言

为加强本产品的生产与管理，确保产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》和卫计委《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，特制定本企业标准。

本标准安全指标根据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求制定，其余指标参照 GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、《糖果制品生产许可证审查细则》（2006版）以及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由贵州苗众民生物科技有限公司提出；

本标准由贵州苗众民生物科技有限公司起草；

本标准由贵州苗众民生物科技有限公司批准；

本标准首次发布于 2019 年 11 月 08 日；

本标准主要起草人：潘权忠。

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州苗众民生物科技有限公司生产的以木糖醇为主要原料，按比例添加人参（人工种植）、葛根、山楂、桑叶、黄精、玉竹、茯苓、苦瓜、百合、菊苣、栀子、蒲公英、薏苡仁、白果、沙棘、酸枣仁、决明子、荷叶、菊花、乌梅、大枣、阿胶、龙眼肉、益智仁、芡实等食药两用药材，添加硬脂酸镁、淀粉、羧甲基淀粉钠等辅料，经配料、提取浓缩（或不提取）、干燥、粉碎、混匀、制粒、干燥、压片、包装等工序精制而成的压片糖果。

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 食品添加剂卫生标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29937	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基淀粉钠
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
NY/T 1393	脱水蔬菜 茄果类
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

《中华人民共和国药典》一部（2015年版）

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51 号）

关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年 第 17 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 产品分类

压片糖果根据辅料和配方不同，可分为人参葛根片、黄精百合片、白果沙棘片、阿胶人参片。

3.2 人参葛根片

以食用木糖醇为主要原料，比例添加人参（人工种植）、葛根、山楂、桑叶、黄精、玉竹、茯苓、苦瓜，辅以硬脂酸镁、淀粉、羧甲基淀粉钠等辅料，经配料、提取浓缩（或不提取）、干燥、粉碎、混匀、制粒、干燥、压片、包装等工序精制而成的压片糖果。

3.3 黄精百合片

以食用木糖醇为主要原料，比例添加黄精、百合、茯苓、菊苣、栀子、蒲公英、薏苡仁，辅以硬脂酸镁、淀粉、羧甲基淀粉钠等辅料，经配料、提取浓缩（或不提取）、干燥、粉碎、混匀、制粒、干燥、压片、包装等工序精制而成的压片糖果。

3.4 白果沙棘片

以食用木糖醇为主要原料，比例添加白果、沙棘、酸枣仁、决明子、荷叶、菊花、乌梅，辅以硬脂酸镁、淀粉、羧甲基淀粉钠等辅料，经配料、提取浓缩（或不提取）、干燥、粉碎、混匀、制粒、干燥、压片、包装等工序精制而成的压片糖果。

3.5 阿胶人参片

以食用木糖醇为主要原料，比例添加阿胶、人参（人工种植）、大枣、黄精、玉竹、山楂、龙眼肉、益智仁、芡实，辅以硬脂酸镁、淀粉、羧甲基淀粉钠等辅料，经配料、提取浓缩（或不提取）、干燥、粉碎、混匀、制粒、干燥、压片、包装等工序精制而成的压片糖果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

4.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 羧甲基淀粉钠：应符合 GB 29937 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 葛根、山楂、桑叶、黄精、玉竹、茯苓、百合、菊苣、栀子、蒲公英、薏苡仁、白果、沙棘、酸枣仁、决明子、荷叶、菊花、乌梅、大枣、阿胶、龙眼肉、益智仁、芡实：使用应符合卫法监发[2002]51号文件规定，质量应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

4.1.6 苦瓜：应符合 NY/T 1393 的规定。

4.1.7 人参（人工种植）：使用应卫生部公告 2012 年第 17 号文件规定，质量应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部的规定。

4.1.8 其他辅料：应符合相应的食品安全国家标准和国家相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指标要求	试验方法
色泽	色泽均匀一致，具有相应产品应有的颜色	取样品适量置于洁净磁盘中，在自然光线条件下，用肉眼查看糖果表面是否光滑完整，观其色泽，用温开水漱口后，品尝滋味。
形态	片形完整、大小基本一致、表面光滑	
滋味气味	香气适中，滋味纯正，符合应有滋味及气味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标要求	试验方法
水分 / (g/100g)	≤5.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
二氧化硫残留量 / (mg/kg)	≤50	GB 5009.34
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤50	GB 5009.185
注：a 仅用于原料中含有山楂的产品。		

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				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
注：1、样品的采样与处理按照 GB 4789.1 执行。					
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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求检测，按 JJF 1070 要求执行。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的产品为一批。每批产品按 1%随机抽样，但不得少于 20 个最小包装，分成 2 份，1 份送检，1 份留样。净含量按 JJF 1070 的要求进行抽样。

5.2 出厂检验

产品出厂前，应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目为净含量、感官、水分、菌落总数。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部指标，正常生产时每半年进行一次，当有下列情况之一时应进行型式检验：

- (a) 生产工艺、配方有重大改变时；
- (b) 更换设备或停产 3 个月以上再恢复生产时；
- (c) 原料出现大的波动时；
- (d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (e) 国家质量监督部门进行抽查时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品合格。微生物指标如有不符合项即判该批产品为不合格且不得复检。若感官、理化指标有不符合项时，允许用留样就不符合项进行复检，复检结果仍有不符合项，则判该批次为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

储运标志按 GB/T 191 的规定执行。产品销售包装标签按 GB7718、GB 28050 规定和《食品标识管理规定》执行。产品外包装箱注明生产厂名、厂址、品名、注册商标、净含量、生产日期、保质期。

6.2 包装

外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。运输时应有遮盖物，须防雨、防潮、防暴晒。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

库房内保持干燥通风、阴凉清洁。严防阳光暴晒、雨淋，不得与有毒有害物质混贮，不得与潮湿地面接触。

7 保质期

产品在本标准规定的条件下贮运，自生产之日起，保质期为 24 个月。
