

Q/XLYB

贵州省食品安全企业标准

Q/XLYB 0002S-2021

刺梨含片（压片糖果）

2021-01-18 发布

2021-01-18 实施

贵州喜来乐医药保健有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》而制定。

本标准由贵州喜来乐医药保健有限公司提出批准。

本标准由贵州喜来乐医药保健有限公司负责起草。

本标准主要起草人：唐书林。

## 刺梨含片（压片糖果）

### 1 范围

本标准规定了刺梨含片（压片糖果）的要求（含检验方法）、检验规则和包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用本公司以木糖醇、刺梨汁、麦芽糊精为主料，以金银花、鱼腥草、罗汉果、胖大海、果蔬粉(蓝莓、猕猴桃、芒果、南瓜等的一种或多种)、甜菊糖苷、硬脂酸镁为辅料，经原料预处理、粉碎、混合、制粒、压片、包装等工序加工而成的刺梨含片（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 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- 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
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 14881 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
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS22 007-2012 食品安全地方标准 食品中甜菊糖苷的测定 高效液相色谱法
- 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 刺梨汁应由成熟适度、外观良好、清洁卫生刺梨鲜果制成，并符合相应标准和有关规定。

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T20884 的规定。

3.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.4 金银花、鱼腥草应为卫生部(卫法监发[2002]51号)公告的既是食品又是药品物质名单品种,其质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用和添加不符合食品安全管理规定的物质。

#### 3.2 食品添加剂

3.2.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.2.2 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

3.2.2 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

#### 3.3 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	呈产品特有的色泽，色泽均匀。	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其外观和杂质，嗅其香味、品尝其滋味。
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。	

#### 3.4 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤10.0	GB 5009.3
铅 (Pb)，mg/kg	≤0.45	GB 5009.12
总砷 (以 As 计)，mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计)，mg/kg	≤100	GB 5009.34
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计)，g/kg	≤3.5	DBS22 007-2012

### 3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.4
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	应符合 GB 29921 的规定				GB 4789.10 GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定执行

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以每次投料生产的且包装完好的产品为一批。

### 4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 6 袋（包）样品，其中 3 袋（包）作检验样品，另 3 袋（包）作备检样品。微生物指标抽样按 GB4789.1 规定。

### 4.3 检验

#### 4.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

感官要求、净含量和水分为出厂检验项目。

#### 4.3.2 型式检验

型式检验应包括本标准 3.3~3.7 的全部要求。型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 原料产地发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 2) 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

#### 4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

微生物指标不合格时，不得进行复验。

### 5 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 5.1 标志

产品包装物上应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

#### 5.2 包装

产品包装应符合 GB23350 的规定，应采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装，产品应封口严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品同库贮存。产品与地面间应有隔离，离地离墙保存。

#### 5.5 保质期

在遵照本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期 24 个月。

---