

Q/JQY

金七药业股份有限公司企业标准

Q/JQY 0025 S—2023

植物压片糖果

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260010 S-2023
备案日期: 2023 年 03 月 27 日

云南省
备案
备案日

2023 - 03 - 27 发布

2023 - 03 - 31 实施

金七药业股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的植物压片糖果是以食糖或糖浆（粉剂）或甜味剂等为主要原料，添加粉碎或经提取的植物原料（猴头菇、葛根、乌梅、山楂、刺梨、大枣、甘草、三七花、三七茎叶、三七须根、显齿蛇葡萄叶、陈皮、金银花、蒲公英、丁香、枳椇子、辣木叶、罗汉果、余甘子（滇橄榄）、山药、柠檬、肉桂、桑葚、枸杞、茯苓、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）等食材中的一种或几种，添加或不添加蜂蜜、玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁等，经混合，造粒或不造粒，干燥或不干燥，压片，包装而成的植物压片糖果。根据《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》和GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考行业标准SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由金七药业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张云生、张凯、和肇有、孙杰、王朝梁、曾江。

植物压片糖果

1 范围

本标准规定了植物压片糖果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以以食糖或糖浆（粉剂）或甜味剂等为主要原料，添加粉碎或经提取的植物原料（猴头菇、葛根、乌梅、山楂、刺梨、大枣、甘草、三七花、三七茎叶、三七须根、显齿蛇葡萄叶、陈皮、金银花、蒲公英、丁香、枳椇子、辣木叶、罗汉果、余甘子（滇橄榄）、山药、柠檬、肉桂、桑葚、枸杞、茯苓、黄精、人参（5年及5年以下人工种植）等食材中的一种或几种，添加或不添加蜂蜜、玉米淀粉、麦芽糊精、硬脂酸镁等，经混合，造粒或不造粒，干燥或不干燥，压片，包装而成的植物压片糖果。

2 规范性引用文件

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

3 产品分类

3.1 根据压片糖果及糖体表面的加工方式分类：

- 3.1.1 坚实型压片糖果
- 3.1.2 包衣、包衣抛光型压片糖果
- 3.1.3 其他型压片糖果

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.3 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.4 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.6 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.7 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.8 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。
- 4.1.12 所有原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家相关标准和规定的要求。

食品安全企业

证号：5326

发证日期： 年 月

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求	检测 方法
外观、色泽		应符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽。	取适量被测样品，置于清洁干燥白色瓷盘中，在自然光线下观察其外观、色泽和状态；闻其气味，按标签上所述的食用方法，品尝其滋味。
滋味气味		具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，无异味。	
形态		块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
组织	坚实型	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连	
	包衣、包衣抛光型	包衣较完整	
	其他型	符合品种应有的组织	
杂质		无正常视力可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
干燥失重/(g/100g)	≤ 5.0	SB/T 10347 附录 A 的方法测定

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

应符合GB 17399的规定。

表4 微生物指标

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

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中的规定。

4.9 食品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

以同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，同一批次产品抽样基数应不少于50kg。抽取样品量为1kg或预包装食品，不少于30个单位最小包装。微生物检验样品的采样按GB 4789.1执行。将抽取的样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、干燥失重、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，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大的变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品；其余指标不合格时，可以从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 含人参（人工种植五年及五年以下），三七花、三七茎叶、三七须根的产品应标注不适宜人群及每日推荐食用量。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、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、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 03 月 15 日至 2023 年 03 月 25 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



2023 年 03 月 27 日

孙杰

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 03 月 27 日

