

# Q/YPR

## 云南普瑞生物制药（集团）有限公司企业标准

Q/YPR 0007 S—2020

---

### 压片糖果

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030089S-2020  
备案日期: 2020年09月02日

云南省食  
备案号  
备案日期

2020 - 09 - 01 发布

2020 - 09-02 实施

云南普瑞生物制药（集团）有限公司发布

## 前 言

我公司生产的压片糖果是以薏仁、山药、山楂、莲子、黄精、桔梗等为主要原料，添加食糖或木糖醇等辅料，经挑选、粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定；其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南普瑞生物制药（集团）有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：王志光、杨富华、向云芳、马红萍。

# 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了压片糖果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以薏仁、山药、山楂、莲子、黄精、桔梗等为主要原料，添加食糖或木糖醇等辅料，经挑选、粉碎、混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺加工制成的压片糖果。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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，仅所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。

## 3 产品分类

3.1 按原料不同分为：薏仁片、山药片、山楂片、莲子片、黄精片、桔梗片等。

3.2 根据产品包装内容物不同分为：单一型和混合型。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 原料：薏仁、山药、山楂、莲子、黄精、桔梗等充分成熟，无虫蛀、无霉变、无异味，无污染，无腐烂变质，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要求                         | 检验方法                                      |
|-------|----------------------------|---|
| 外观、色泽 | 符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽。     | 取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅，用温开水漱口后，品尝滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有相应产品应有的气味及滋味，无异味。        |   |
| 状态    | 符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物。 |   |

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目          | 指 标    | 检验方法      |
|--------------|--------|-----------|
| 干燥失重, g/100g | ≤ 15.0 | GB 5009.3 |

### 4.4 污染物限量

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

|                |   |     |            |
|----------------|---|-----|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
|----------------|---|-----|------------|

### 4.5 微生物指标

微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

### 4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,并按JJF 1070 规定的方法检验。

### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 糖果的规定。

### 4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种,同一规格产品为一个批次。

### 5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取,抽样基数不得少于50kg,抽取不少于30个独立包装的样品(总质量不少于2kg),样品分成2份,1份检验,1份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前,由公司质量检验部门进行检验,检验合格并附合格证后产品方可出厂,出厂检验项目为:感官要求、干燥失重、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

标准  
3-  
月

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可对备样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，营养标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注不适宜人群和食用限量。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。



## 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》。

字)



2020年07月07日

张生

备案单位主要负责人(签

2020年07月07日