

Q/YHM

云南惠民健健康产业有限公司企业标准

Q/YHM 0006 S—2023

压片糖果

云南  
备案  
案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010374S-2023

备案日期: 2023年09月08日

2023-09-08 发布

2023-09-10 实施

云南惠民健健康产业有限公司

发布

## 前言

我公司生产的压片糖果，是以食糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、三七花（或三七花粉）、三七茎叶（或三七茎叶粉）、三七须根（或三七须根粉）、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、天麻、灵芝、酸枣仁、薏苡仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、橘皮、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、甘草、莱菔子、山药、桑椹、罗汉果、佛手、火麻仁等食药同源物质，人参（人工种植）、蛹虫草、菊粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、湖北海棠叶（茶海棠叶）、叶黄素酯、透明质酸钠、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、蚌肉多糖、雨生红球藻、低聚甘露糖等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、菊花等可食用花卉，松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌，螺旋藻、刺梨、蚕蛹、豌豆、白芸豆提取物、松花粉、胶原蛋白肽、魔芋粉、黑莓、蔓越莓等水果粉，麦芽糊精等原料中的两种或两种以上为主要原料，经原料处理、配料调配、提取（或不提取）、粉碎（或不粉碎）、添加或不添加食用淀粉、食品添加剂、营养强化剂等辅料、再经干燥（或不干燥）、混合调配、制粒或压片成型、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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 2762-2022《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。

本标准由云南惠民健健康产业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张玉柱。

自食品  
号：53  
期：

# 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了压片糖果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、三七花（或三七花粉）、三七茎叶（或三七茎叶粉）、三七须根（或三七须根粉）、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、天麻、灵芝、酸枣仁、薏苡仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、橘皮、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、甘草、莱菔子、山药、桑椹、罗汉果、佛手、火麻仁等食药同源物质，人参（人工种植）、蛹虫草、菊粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、湖北海棠叶（茶海棠叶）、叶黄素酯、透明质酸钠、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、蚌肉多糖、雨生红球藻、低聚甘露糖等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、菊花等可食用花卉，松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌，螺旋藻、刺梨、蚕蛹、豌豆、白芸豆提取物、松花粉、胶原蛋白肽、魔芋粉、黑莓、蔓越莓等水果粉，麦芽糊精等原料中的两种或两种以上为主要原料，经原料处理、配料调配、提取（或不提取）、粉碎（或不粉碎）、添加或不添加食用淀粉、食品添加剂、营养强化剂等辅料、再经干燥（或不干燥）、混合调配、制粒或压片成型、包装等工艺加工而成的压片糖果。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 3.1.2 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.3 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.4 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.5 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.6 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.8 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 3.1.9 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 3.1.10 灵芝：应符合 DBS 53/036 的规定。

3.1.11 酸枣仁、薏苡仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、橘皮、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、甘草、莱菔子、山药、桑椹、罗汉果、佛手、火麻仁等食药同源物质，人参（人工种植）、蛹虫草、菊粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、湖北海棠叶（茶海棠叶）、叶黄素酯、透明质酸钠、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、蚌肉多糖、雨生红球藻、低聚甘露糖等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、菊花等可食用花卉，螺旋藻、刺梨、蚕蛹、豌豆、白芸豆提取物、松花粉、胶原蛋白肽、魔芋粉、黑莓、蔓越莓等水果粉，：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.12 松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.13 食用螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的规定。

3.1.14 麦芽糊精：应符合 GB/T20882.6 的规定。

3.1.15 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。

3.1.16 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.17 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.18 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.19 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
气味与滋味	具有该产品特有的滋味与气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

### 3.3 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
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3

### 3.4 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的规定。

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

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物限量

应符合 GB 17399 的规定。

### 3.7 净含量

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

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

### 3.9 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

### 3.10 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50kg，随机抽取2kg（不少于30个最小包装），样品分成2份，每份样品为1kg，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前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；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

## 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

## 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

## 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

章

日

## 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08月08日至2023年08月14日在食策咨询微信公众号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。



备案单位(盖章)

2023年8月15日

备案单位主要负责人(签字)

2023年8月15日