

10
Q/TXPY

新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技发展有限公司

食 品 安 全 企 业 标 准

Q/TXPY0001S-2018

压片糖果

2018-09-10 发布

2018-10-15 实施

新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技发展有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技开发有限公司提出；

本标准由新疆唐西帕伊穆维吾尔医药科技开发有限公司起草；

本标准起草人：米日布拉·艾则孜；

本标准批准人：米日布拉·艾则孜；

本标准于 2018 年 9 月 10 日首次发布。



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、运输和贮存。
本标准适用于以白砂糖为主要原料,辅以芹菜、重瓣红玫瑰、茯苓、栀子、芡实、高良姜、干姜、青果、香菜、决明子、肉桂、草果、黑胡椒、花椒、胖大海、枸杞、黄芥子、小番茄、小茴香、石榴、丁香、榧子、玉竹、火麻仁、黄精、肉豆蔻、黑芝麻、丁香、孜然、乌梢蛇、鸡内金、沙棘、马齿苋、余甘子、葡萄干、蝮蛇、龙眼肉、人工种植人参中的一种或几种,经混匀、制粒、压片成型、包装工艺加工而制成的压片糖果。

2 规范性引用文件

下列文件对本文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。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB17403	食品安全国家标准	糖果巧克力生产卫生规范
GB 17399	食品安全国家标准	糖果
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T7901	黑胡椒	
GB/T11761	芝麻	
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
GB/T18672	枸杞	
GB/T22267	孜然	
GB/T22300	丁香	
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB/T 30357.5	乌龙茶 第5部分:肉桂	
GB/T 30383	生姜	
GB/T 30391	花椒	
GB/T32727	肉豆蔻	
JJF1070	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令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》		
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 产品分类

根据产品原辅料的不同,将产品分为以下几类:



- 3.1 芹菜压片糖果：以白砂糖、芹菜为主要原料，辅以丁香、小茴香、花椒，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的芹菜压片糖果。
- 3.2 茯苓压片糖果：以白砂糖、茯苓为主要原料，辅以栀子、青果、重瓣红玫瑰，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的茯苓压片糖果。
- 3.3 孜然压片糖果：以白砂糖、孜然为主要原料，辅以干姜、高良姜、肉桂、草果、黑胡椒，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的孜然压片糖果。
- 3.4 香菜压片糖果：以白砂糖、香菜为主要原料，辅以青果、黄芥子，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的香菜压片糖果。
- 3.5 决明子压片糖果：以白砂糖、决明子为主要原料，辅以胖大海，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的决明子压片糖果。
- 3.6 栀子压片糖果：以白砂糖、栀子为主要原料，辅以茯苓、小茴香，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的栀子压片糖果。
- 3.7 玫瑰花压片糖果：以白砂糖、重瓣红玫瑰为主要原料，辅以鸡内金、沙棘、马齿苋、余甘子，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的玫瑰花压片糖果。
- 3.8 肉桂压片糖果：以白砂糖、肉桂为主要原料，辅以高良姜、丁香、葡萄干，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的肉桂压片糖果。
- 3.9 芡实压片糖果：以白砂糖、芡实为主要原料，辅以丁香、栀子，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的芡实压片糖果。
- 3.10 肉豆蔻压片糖果：以白砂糖、肉豆蔻为主要原料，辅以玉竹、火麻仁、人工种植人参，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的肉豆蔻压片糖果。
- 3.11 玉竹压片糖果：以白砂糖、玉竹为主要原料，辅以栀子、黄精，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的玉竹压片糖果。
- 3.12 花椒压片糖果：以白砂糖、花椒为主要原料，辅以茯苓、枸杞，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的花椒压片糖果。
- 3.13 青果压片糖果：以白砂糖、青果为主要原料，辅以黄芥子，经清洗、打浆、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的青果压片糖果。
- 3.14 番茄压片糖果：以白砂糖、小番茄为主要原料，辅以马齿苋、茯苓，经清洗、打浆、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的番茄压片糖果。
- 3.15 石榴压片糖果：以白砂糖、石榴为主要原料，辅以肉豆蔻、芡实，经清洗、打浆、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的石榴压片糖果。
- 3.16 余甘子压片糖果：以白砂糖、余甘子为主要原料，辅以青果、黑芝麻，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的余甘子压片糖果。
- 3.17 乌梢蛇压片糖果：以白砂糖、乌梢蛇为主要原料，辅以蜈蚣、龙眼肉，经清洗、干燥、粉碎、制粒、压片成型、包装工艺精制而成的乌梢蛇压片糖果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 芹菜、重瓣红玫瑰、茯苓、栀子、芡实、高良姜、青果、香菜、决明子、草果、胖大海、黄芥子、小茴香、栀子、玉竹、火麻仁、黄精、乌梢蛇、鸡内金、沙棘、马齿苋、余甘子、蜈蚣、龙眼肉应干燥、



无虫蛀、无霉变,符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。新鲜小番茄、石榴无虫蛀、无霉变,符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

4.1.3 肉豆蔻符合 GB/T32727 的规定,黑芝麻符合 GB/T11761 的规定,丁香符合 GB/T22300 的规定,孜然符合 GB/T22267 的规定,干姜符合 GB/T30383 的规定,肉桂符合 GB/T30357.5 的规定,黑胡椒符合 GB/T7901 的规定,花椒符合 GB/T30391 的规定,枸杞符合 GB/T18672 的规定,葡萄干符合 GB16325 的规定、以上原料均符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.4 人工种植人参符合卫生部公告 2012 年第 17 号的要求。

4.1.5 白砂糖符合 GB13104 的规定。

4.1.6 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.7 食品包装袋符合 GB9683 的规定,食品包装用铝及铝合金箔袋符合 GB/T28118 的规定,塑料瓶符合 GB 4806.7 的规定,塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定,外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

4.1.8 生产过程中的卫生要求符合 GB17403 的规定。

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	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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察外观、色泽和状态;闻其气味,用温开水漱口后,品尝滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异嗅,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

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	≤ 5.0	GB5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12
备注:农药残留限量符合 GB2763 的规定。 铅指标严于 GB2762 的规定。 本品未添加任何食品添加剂。		

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3

4.5 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫局令第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法执行。

5 检验规则



5.1 组批

同一批原料,同一生产条件,同一班次,同一生产日期生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同批次产品中随机抽取至少 30 个最小包装,抽样总量不少于 2kg,将所抽取样品分成 2 份,一份检验,一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂必须检验,经检验合格后,签发合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验的项目包括感官、净含量、干燥失重、菌落总数。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中,每半年进行一次型式检验,但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 当原料,工艺有较大变动,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时;

5.4.2 型式检验为 4.2-4.5 的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验,检验结果均符合要求时,则判该批产品为合格品,检验结果中,若有一项或一项以上不合格,则对各查样进行复检,复检结果仍不合格,则判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 产品的包装标示符合 GB7718、GB28050 和相关国家标准的要求。包装应分内外包装,均应有明显标志,即:包装应标明产品名称、执行标准、配料表、保质期、净含量、生产日期、厂名、厂址、产地、联系方式、生产许可证号、贮存方法、食用方法、营养成分表等。产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.1.2 含人参(人工种植)压片糖果:不适宜人群:孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用。每日最大食用量:按产品中人参(人工种植)的实际添加量进行折算,人参(人工种植)食用量≤3克/天。

6.2 包装

食品包装袋符合 GB9683 的规定,食品包装用铝及铝合金箔袋符合 GB/T28118 的规定,塑料瓶符合 GB 4806.7 的规定,塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定,外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

规格:20g/袋,20g/瓶,也可根据市场需求和客户需要设置。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内,不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

6.4.2 产品堆放在垫板上,且离地 10cm 以上,离墙 30cm 以上,中间留有通道。产品堆放整齐,堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

6.5 保质期

定型产品在本标准规定的贮存、运输条件下,产品保质期 24 个月。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	压片糖果	标准主要起草人	米日布拉·艾则孜
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》，《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，依据 GB17399《食品安全国家标准 糖果》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，报新疆维吾尔自治区卫生和计划生育委员会备案企业标准。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 原辅料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。芹菜、重瓣红玫瑰、茯苓、栀子、芡实、高良姜、青果、香菜、决明子、草果、胖大海、黄芥子、小茴香、榧子、玉竹、火麻仁、黄精、乌梢蛇、鸡内金、沙棘、马齿苋、余甘子、蝮蛇、龙眼肉应干燥、无虫蛀、无霉变，符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。肉豆蔻符合GB/T32727的规定；黑芝麻符合GB/T11761的规定，丁香符合GB/T22300的规定，孜然符合GB/T22267的规定，干姜符合GB/T30383的规定，肉桂符合GB/T30357.5的规定，黑胡椒符合GB/T7901的规定，花椒符合GB/T30391的规定，枸杞符合GB/T18672的规定，葡萄干符合GB16325的规定，以上原料均符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。新鲜小番茄、石榴无虫蛀、无霉变，符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。人工种植人参符合卫生部公告2012年第17号的要求。白砂糖符合GB13104的规定。生产用水符合GB5749的规定。 依据GB17399《食品安全国家标准 糖果》制定了感官要求、菌落总数、大肠菌群指标。 依据GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。 依据产品特点制定干燥失重指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 检验方法：干燥失重按GB5009.3规定的方法检验。铅按GB5009.12规定方法检验；菌落总数按GB4789.2规定的方法执行。大肠菌群按GB4789.3规定的方法执行。净含量按JJF1070规定的方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 符合《中华人民共和国食品安全法》 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 GB17399《食品安全国家标准 糖果》 GB5749《生活饮用水卫生标准》			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.4\text{mg/kg}$，指标严于GB2762的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准经2018年9月10日—2018年9月30日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			

