

Q/LBHT

乌鲁木齐绿波贸易有限公司和田分公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/LBHT0002S-2020

压片糖果

2019-12-20 发布

2020-01-25 实施

乌鲁木齐绿波贸易有限公司和田分公司 发布

压片糖果



1. 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求及试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖、蜂蜜为主要原料，辅以丁香、八角、茴香、小茴香、余甘子、花椒、鸡内金、枸杞、菊苣、胡椒、薄荷、肉豆蔻、淡竹叶、蒲公英、菊花、阿胶、白果、桔梗、槐米、开心果、洋姜、牡蛎、鲜白茅根、鲜芦根、姜（生姜、干姜）、芡实、龙眼肉、桔红、高良姜、覆盆子、重瓣红玫瑰、山药、白扁豆、百合、栀子、葛根、佛手、砂仁、荷叶、薏苡仁、沙棘、荞麦、莱菔子、马齿苋、金银花、苦荞、燕麦、鹰嘴豆、桑叶、果蔬粉、人工种植人参、茯苓、麦芽、薏米仁、玉竹、黄精、益智仁、甜杏仁、玛咖粉、核桃粉、花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉）、决明子、肉桂、紫苏、白芷、橘皮、藿香、洋葱、莲子、树莓、酸枣仁、干制红枣、枸杞子、山楂、蓝莓、桑椹、巴旦木仁、桃仁中的二种或二种以上经精选、清洗、水浓缩或不浓缩、粉碎，经制粒、压片成型、包装工艺制成的压片糖果。

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。

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
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB13104	食品安全国家标准	食糖
GB14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB16325	干果食品卫生标准	
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB19640	食品安全国家标准	冲调谷物制品
GB17399	食品安全国家标准	糖果
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
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/T15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	

GB/T22645	泡罩包装用铝及铝合金箔
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
NY/T1884	绿色食品 果蔬粉
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[2005]第75号令 《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)	
关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年 第 13号）	
关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年 第 17号）	



3 技术要求

3.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 人工种植人参符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉）符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年 第 17 号）的规定。玛咖粉符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）的规定。

3.1.3 丁香、八角、茴香、小茴香、花椒、胡椒符合 GB/T15691 的规定。果蔬粉符合 NY/T1884 的规定。鹰嘴豆、甜杏仁、巴旦木仁符合 GB19300 的规定。核桃粉符合 GB19640 的规定。树莓、酸枣仁、干制红枣、枸杞子、山楂、蓝莓、桑椹符合 GB16325 的规定。

3.1.4 余甘子、鸡内金、枸杞、菊苣、薄荷、肉豆蔻、淡竹叶、蒲公英、菊花、阿胶、白果、桔梗、槐米、开心果、洋姜、牡蛎、鲜白茅根、鲜芦根、姜（生姜、干姜）、芡实、龙眼肉、桔红、高良姜、覆盆子、重瓣红玫瑰、山药、白扁豆、百合、栀子、葛根、佛手、砂仁、荷叶、薏苡仁、沙棘、荞麦、莱菔子、马齿苋、金银花、苦荞、燕麦、桑叶、茯苓、麦芽、薏米仁、玉竹、黄精、益智仁、决明子、肉桂、紫苏、白芷、橘皮、藿香、洋葱、莲子、桃仁无虫蛀，无霉变，均符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.5 白砂糖符合 GB13104 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。

3.1.6 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.7 生产过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1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	GB17399
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	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 7	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。		

3.4 微生物指标

微生物指标符合 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	10^3	GB4789.3

3.5 净含量及允许短缺量

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。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

同一批原料，同一配料、同一班次、同一生产日期、同一规格生产的产品为一批。随机抽取 18 个包装样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品必须由厂质量检验部门按本标准检验合格后，由质量监督部门签发合格证方可出厂，每批出厂的产品都应附有合格的检验报告书。

4.2.2 出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 在正常生产中，每半年进行一次型式检验，但在下列情况之一进行型式检验：

- 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有较大差异时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

4.3.2 型式检验项目为 3.2-3.5 规定的全部项目。

4.4 判定规则

产品按本标准检验，全部合格时，则判该批产品为合格品，若有一项不合格，可用备用样对不合格项进行复检，若复检仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，微生物项目不得复检。

5. 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

预包装产品的销售包装、标志符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 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，泡罩包装用铝及铝合金箔符合 GB/T22645 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。规格可根据市场需求和客户需要设置。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定，内包装应密封良好，外包装应完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

5.3 贮存

产品应按批存放在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地 20cm，离墙 30cm 分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为 12-24 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	阿卜来提·奥布力喀斯木
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>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。</p> <p>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，上报受理备案。</p>			
<p>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）</p> <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。人工种植人参符合卫生部公告2012年第17号的规定。花粉（油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉）符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年第17号）的规定。玛咖粉符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年第13号）的规定。丁香、八角、茴香、小茴香、花椒、胡椒符合GB/T15691的规定。果蔬粉符合NY/T1884的规定。鹰嘴豆、甜杏仁、巴旦木仁符合GB19300的规定。核桃粉符合GB19640的规定。树莓、酸枣仁、干制红枣、枸杞子、山楂、蓝莓、桑椹符合GB16325的规定。余甘子、鸡内金、枸杞、菊苣、薄荷、肉豆蔻、淡竹叶、蒲公英、菊花、阿胶、白果、桔梗、槐米、开心果、洋姜、牡蛎、鲜白茅根、鲜芦根、姜（生姜、干姜）、芡实、龙眼肉、桔红、高良姜、覆盆子、重瓣红玫瑰、山药、白扁豆、百合、栀子、葛根、佛手、砂仁、荷叶、薏苡仁、沙棘、荞麦、莱菔子、马齿苋、金银花、苦荞、燕麦、桑叶、茯苓、麦芽、薏米仁、玉竹、黄精、益智仁、决明子、肉桂、紫苏、白芷、橘皮、藿香、洋葱、莲子、桃仁无虫蛀，无霉变，均符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。白砂糖符合GB13104的规定。蜂蜜符合GB14963的规定。生产用水符合GB5749的规定。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官按GB17399规定的方法检验。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。</p>			
<p>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）</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》</p> <p>GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p> <p>GB17399 《食品安全国家标准 糖果》</p>			
<p>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</p> <p>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。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>企业标准经2020年01月03日—2020年01月23日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。</p>			