

Q/GMNG

海南省食品安全企业标准

Q/GMNG 0002S—2018

辣木叶压片糖果

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600305-2018
有效期: 2018年1月10日
至 2021年1月9日



2018-01-01 发布

2018-01-15 实施

海南国民农光实业有限公司 发布

前 言

本标准由海南国民农光实业有限公司提出。
本标准由海南国民农光实业有限公司起草。
本标准主要起草人：朱晓瑜、邢建华。
本标准为首次发布。

辣木叶压片糖果

1 范围

本标准规定了辣木叶压片糖果的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以辣木叶粉为主要原料，添加木糖醇、麦芽糊精和硬脂酸镁，经过筛、称量配料、制粒、压片、装瓶、贴标和包装而成的辣木叶压片糖果的生产控制、检验、贮运等环节。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

YBB00122002 口服固体药用高密度聚乙烯瓶

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》(2015年版 四部)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 辣木叶粉：应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的要求，污染物和农药残留限量应分别符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

3.1.2 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。

3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。

3.1.4 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	浅棕色	取 10 克左右的样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有所用原料特有的香味，无异味	
性 状	呈圆形或椭圆形片，片形完整，边缘整齐，大小较一致	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
二氧化硫 (以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.34

3.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

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 ³	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定。

5 生产生产加工过程卫生要求

应符合 GB 17403 要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 1kg，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/4 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、净含量、菌落总数、大肠菌群、标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在

原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装应符合YBB00122002的要求；运输包装采用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生；有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。