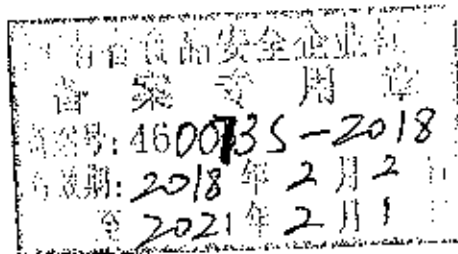


Q/HHPS

海南省食品安全企业标准

Q/HHPS 0002S—2018

红葱片（压片糖果）



2018-01-20 发布

2018-02-20 实施

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由海南惠普森医药生物技术有限公司提出。

本标准由海南惠普森医药生物技术有限公司起草。

本标准主要起草人：王小琴、沈琦。

本标准为首次发布。

红葱片压片糖果

1 范围

本标准规定了红葱片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。

本标准适用于以红葱粉为原料，加入麦芽糊精、糊精、白砂糖和硬脂酸镁，经过筛、称量配料、制粒、压片、装瓶、贴标和包装而成的红葱片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 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 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
- YBB00272002 钠钙玻璃模制药瓶
- 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

3.1.1 红葱粉：应符合附录 A 的要求。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。

3.1.3 糊精：应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版 四部）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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
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

表3 微生物限量(续)

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	
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的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 17403的要求。

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

每批产品按包装盒件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于1kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2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

e) 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、YBB00272002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

产品应贮存于阴凉、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。

附 录 A
(规范性附录)
红葱粉质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的要求。

表A.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,有自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质;并嗅其香气,辨其滋味与气味
滋味与气味	具有本产品固有的清香味,无异味	
性 状	粉末状,无结块	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

A.3 微生物限量

应符合表A.3的规定。

表A.3 微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 40	GB 4789.3MPN计数法
霉菌, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g	GB 4789.4
沙门氏菌	≤ 0/25g	GB 4789.10
*样品的采样及处理按GB4789.1执行。		