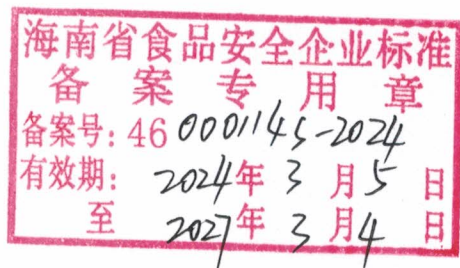


Q/HXRH

海南省食品安全企业标准

Q/HXRH 0001S—2024

蒲公英金银花压片糖果



2024-02-10 发布

2024-03-10 实施

华鑫润和投资集团（海南）有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由华鑫润和投资集团（海南）有限公司提出。

本标准由华鑫润和投资集团（海南）有限公司起草。

本标准起草人：桂林、桂淑芳。

本标准为首次发布。

蒲公英金银花压片糖果

1 范围

本标准规定了蒲公英金银花压片糖果的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以糖或糖醇（木糖醇、山梨糖醇、乳糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖中一种或多种）、蒲公英、金银花为主要原料，以马齿苋、菊花、桑叶、苋菜红、黄精、枸杞子、人参（人工种植）、山楂、维生素C（抗坏血酸）中一种或多种为辅料，经挑选去杂、清洗、干燥、配料、粉碎、过筛、总混、压片、包装等生产工艺制成的蒲公英金银花压片糖果的生产控制、检验、贮存等环节。

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 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- 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 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
- 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 5009.11 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35545 低聚木糖

QB/T 4321 L-阿拉伯糖

QB/T 4260 水苏糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》

卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

卫生部公告 2014 年第 20 号《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》

《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蒲公英、金银花、马齿苋、菊花、桑叶、马齿苋、黄精、枸杞子、山楂：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

3.1.2 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.3 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.4 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的规定。

3.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。

3.1.6 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。

3.1.7 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 和卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。

3.1.8 L-阿拉伯糖：应符合 QB/T 4321 和卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

3.1.9 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。

3.1.10 水苏糖：应符合 QB/T 4260 的规定。

3.1.11 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 的规定。

3.1.12 人参（人工种植）：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

3.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 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	呈灰褐色	取适量试样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、气味	具有本品特有的滋味、气味、无异味	
状 态	无正常视力可见的外来杂质，块型完整，大小一致，无缺角、裂缝，表面光滑，无明显变形，无霉变	

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
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计) ^a , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
注: ^a 以糖醇为原料的检此项目。		

3.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 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,并按JJF 1070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 抽样及抽样数量

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1000件者按1000件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装(总量不少于1kg),3个包装样品用于感官检查、理化指标检验,5个包装样品用于微生物指标检验,2个包装样品用于留样,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

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、干燥失重、大肠菌群、菌落总数。

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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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。所检项目检验结果出现不符合本标准规定时，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。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，且不得复检。

7 标签、标志、包装、运输与贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；还应按国家行政主管部门公布的相关公告规定标明不适宜食用人群及食用限量。

7.1.2 外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7 的要求或其他食品安全国家标准相关要求，产品过度包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

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、防暴晒；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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异味污染；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18个月。