

备案号：QB64/0327-2023

Q/SRKY

宁夏盛润康元生物医药科技有限公司企业标准

Q/SRKY 0002S-2023

樽中宝®枳椇子压片糖果

2023-07-07发布

2023-07-07实施

宁夏盛润康元生物医药科技有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准，卫生指标是参照GB 17399-2016 《食品安全国家标准 糖果》和 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准代替Q/SRKY-2018《杞璜强化营养片特殊膳食食品》。

本标准与Q/SRKY-2018相比，主要变化如下：

- 修改了产品名称；
- 修改了其中的原料；
- 增加了霉菌及酵母的检验要求。

本标准由宁夏盛润康元生物医药科技有限公司提出。

本标准由宁夏盛润康元生物医药科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人： 刘玉明。

本标准有效期五年。

# 樽中宝®枳椇子压片糖果

## 1 范围

本标准规定了樽中宝®枳椇子压片糖果的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枳椇子、葛根、白扁豆、高良姜、玉米肽、维生素C、谷氨酸、L-半胱氨酸、硬脂酸镁、麦芽糊精等为主要原辅料，经精选、干燥、制粉、混合、制片或不制片制成的樽中宝®枳椇子压片糖果。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少的。凡是注日期的应用文件，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 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准	食品中抗坏血酸的测定
GB/T 5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中砷的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中汞的测定
GB 1886.91	食品安全国家标准	食品添加剂 硬脂酸镁
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求	第6部分：麦芽糊精
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 葛根：具有葛根特有滋气味，无异味，无外来杂质。

3.1.2 枳椇子、白扁豆、高良姜、玉米肽等应符合相关食品安全标准的规定。

3.1.3 维生素C、硬脂酸镁、L-半胱氨酸、谷氨酸及麦芽糊精应符合相应食品安全食品添加剂标准规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有樽中宝®枳椇子压片糖果应有的色泽，色泽均匀一致
滋味和气味	具有樽中宝®枳椇子压片糖果应有的滋味和气味，无异味
组织状态	紧密片状，硬度适中，块形完整，大小一致，无缺角、裂缝、无明显变形

### 3.3 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
水分, %	≤ 10.0
脂肪, %	≤ 6.0
灰分, %	≤ 8.0
维生素C, mg/kg	≤ 1000.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2
乐果, mg/kg	≤ 1.0

### 3.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	a 采样方案 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌及酵母(CFU/g)	≤50			
致病菌(金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌)	不得检出			
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官要求用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 灰分按 GB 5009.4 规定方法测定。
- 6.4 脂肪按 GB 5009.6 规定方法测定。
- 6.5 维生素 C 按 GB 5009.86 规定方法测定。
- 6.6 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 6.7 砷按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 6.8 汞按 GB 5009.17 规定的方法测定。
- 6.9 敌敌畏、乐果按 GB/T 5009.20 规定方法检验。。
- 6.10 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 6.11 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。
- 6.12 霉菌及酵母按GB 4789.15 规定的方法测定。
- 6.13 致病菌按 GB 4789.10、GB 4789.5、GB 4789.4 规定方法检验。

## 7 检验规则

- 7.1 以同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽 10 个最小包装进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后出具检验报告后方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
  - 7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。
  - 7.2.2 型式检验每 12 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦随时进行：
    - a) 新产品投产时；
    - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
    - c) 产品长期停产后恢复生产；
    - d) 出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时；
    - e) 国家质量监督机构提出要求时；
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 标志应符合GB 7718和GB 13432的规定。

8.1.2 适宜人群：适用酒精肝及肝损伤人群。

## 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号。

8.2.2 外包装用瓦楞纸或复合袋包装，产品每件总重量不得少于总净重。

## 8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔。

## 8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，贮存温度应在 25℃ 以下，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下保质期为24个月。

---