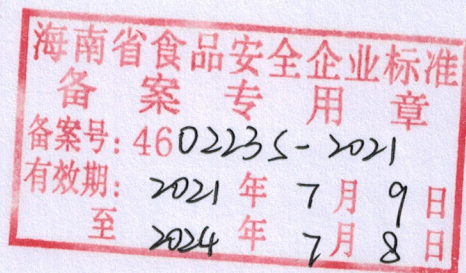


Q/KED

海南省食品安全企业标准

Q/KED 0001S—2021

黄精压片糖果



2021-05-30 发布

2021-06-10 实施

海南康尔达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。
本标准由海南康尔达生物科技有限公司提出。
本标准由海南康尔达生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：吴燊荣、刘慧华。
本标准为首次发布。

黄精压片糖果

1 范围

本标准规定了黄精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、运输及储存的要求。

本标准适用于以黄精提取物、山梨糖醇为主要原料，以玉米淀粉、微晶纤维素、硬脂酸镁、复配着色剂（羧丙基甲基纤维素、胭脂红铝色淀、柠檬黄铝色淀、亮蓝铝色淀）为辅料，经混合、过筛、制粒或不制粒、压片、包衣、包装等生产工艺制成的黄精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 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- 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 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 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 5009.12 食品国家安全标准 食品中铅的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法
- 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令第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 黄精提取物：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.2 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.5 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 3.1.6 复配着色剂(羧丙基甲基纤维素、胭脂红铝色淀、柠檬黄铝色淀、亮蓝铝色淀)：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.7 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的要求。
- 3.1.8 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	包衣呈橙黄色，片芯呈棕色，色泽均匀	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
滋味与气味	符合本品特有的滋味和气味，无异味	
形 态	椭圆形、块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
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	≤ 8.0	GB 5009.3
粗多糖, g/100g	≥ 10.0	SN/T 4260
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
胭脂红(以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35

注：胭脂红、柠檬黄、亮蓝各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法

表3 微生物限量 (续)

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
注：1. 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 规定的方法检测。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合 3.1 中相应要求。

4.2 食品添加剂使用量应符合 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、同一生产线生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

在成品库按批抽样，抽样单位以瓶计。每批按 3/1000 随机抽样，每批产品抽样数量不少于 500g、最小销售包装不少于 10 个；其中 3 个最小销售包装个用于理化实验，5 个最小销售包装用于微生物试验，余下的最小销售包装用于留样。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，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签。

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3.2-3.4规定的项目。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和GB 28050的规定；产品运输包装标志应符合相关要求。

7.2 包装

产品内包装采用符合GB 4806.7塑料瓶包装，片重规格和包装规格按市场和客户要求确定。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36个月。

附录 A
(规范性附录)
黄精提取物的质量要求

A.1 适用范围

本附录适用于以黄精为原料，经提取、过滤、浓缩、干燥、过筛、包装等工艺制成的黄精提取物。

A.2 质量要求

应符合下表A.1的规定。

表A.1 黄精提取物的质量要求

项 目	要 求
色 泽	棕黄色至黄褐色
滋味与气味	有黄精的滋味和气味，无异味
性 状	均匀粉末
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
水分, g/100g	≤ 5.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/k	≤ 2.0
粗多糖, g/100g	≥ 20.0
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g
沙门氏菌	≤ 0/25g