

备案号：34202201026S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年03月12日

# Q/AHBS

## 安徽亨博士保健食品有限公司企业标准

Q/AHBS 0029S-2021

### 霍山石斛茎压片糖果

安徽省卫生健康委员会

2022-02-01 发布

2022-02-20 实施

安徽亨博士保健食品有限公司

发布



## 前言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规。参照《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》(GB/T1.1)、《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399)、《糖果 压片糖果》(SB/T 10347)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050)进行编写。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术和理性和实施后果负责。

本标准由安徽亨博士保健食品有限公司提出。

本标准起草单位：安徽亨博士保健食品有限公司。

本标准主要起草人：阮志海、訾静。

本标准于2022年02月01日首次发布

本标准有效期为三年。

安徽省卫生健康委

# 霍山石斛茎压片糖果

## 1 范围

本标准规定了霍山石斛茎压片糖果的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、储存、销售、保质期、召回等。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

## 2. 规范性引用文件

下列文件对于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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 菌落总数测评
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. 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. 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 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/T 23822	糖果和巧克力生产质量管理要求	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则

- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
- SB/T 10347 糖果 压片糖果
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS 34/002 霍山石斛茎（人工种植）
- 原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
- 原国家食品药品监督管理总局令 [2015] 第 12 号 食品召回管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 霍山石斛茎（压片糖果）

以霍山石斛茎为主要原料，以食用葡萄糖、无水葡萄糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、大豆蛋白粉、脱脂乳粉、全脂乳粉、牛初乳粉、羊初乳粉、全脂羊乳粉、全脂驼乳粉、大豆分离蛋白粉、蛋白营养粉、果蔬粉、植脂末、含乳食品基料粉、白砂糖、食用盐、食用淀粉、食品用香精、麦芽糊精、乳糖、抹茶粉、食用玉米淀粉、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、低聚异麦芽糖、低聚木糖、水苏糖、低聚甘露糖、低聚果糖、果糖、异麦芽酮糖醇、菊粉、DHA藻油、乳矿物盐、叶黄素酯、富锌酵母、富硒酵母、核桃粉、核桃肽、玛咖粉、牡蛎粉、牡蛎肽、水蜜桃粉、葡萄粉、西瓜粉、蓝莓粉、甜橙粉、针叶樱桃粉、草莓粉、芒果粉、果蔬酵素粉、鱼油及提取物、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、辣木叶、乳清蛋白粉、植物甾醇、玛咖粉、表没食子儿茶素没食子酸酯、人参（人工种植）、茶树花、魔芋粉、沙棘叶、裸藻、奇亚籽中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、聚葡萄糖、木糖醇、微晶纤维素、 $\beta$ -胡萝卜素，硬脂酸镁，食用香精、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、天然胡萝卜素、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳酸钙、山梨糖醇、D-甘露糖醇、普鲁兰多糖、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、氧化淀粉、磷脂、酶解大豆磷脂、碳酸钙、黄原胶、二氧化硅、琥珀酸单甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚乙烯醇、乳糖醇、番茄红素、甜菜红、栀子黄、栀子蓝、葡萄皮红、高粱红、红曲米、红曲红、杨梅红、胭脂红铝色淀、葡萄紫、柠檬蓝、叶绿素铜钠盐，添加或不添加营养强化剂维生素 A、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 D、维生素 E、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、烟酸、叶酸、泛酸、牛磺酸、左旋肉碱、鱼胶原蛋白肽、胶原蛋白肽、酪蛋白钙肽、酪蛋白磷酸肽、乙二胺四乙酸铁钠、葡萄糖酸钙、柠

柠檬酸钙、乳酸钙、葡萄糖酸锌、乳酸锌、硫酸锌、柠檬酸锌、维生素 C、磷酸酯镁、抗坏血酸棕榈酸酯、焦磷酸铁、乳酸亚铁、硫酸亚铁、柠檬酸铁铵、葡萄糖酸亚铁，添加或不添加药食同源原料酸枣仁、金银花、菊花、百合、阿胶、蜂蜜、莲子、马齿苋、火麻仁、麦芽、蒲公英、沙棘、玉竹、大枣、甘草、薏苡仁、枸杞子、葛根、黄精、黑芝麻、芡实、肉桂、山药、山楂、橘皮、桃仁、益智、决明子、龙眼肉、胖大海、肉豆蔻、苦杏仁、郁李仁，经物理提取、调配、制粒、干燥、压片、包装工艺制成的压片糖果。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

##### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽、色泽均匀一致	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，检查色泽、组织、滋味气味和杂质。
形态	片状，表面光滑，片型完整，无缺角，无裂缝，无明显变形	
组织	坚实，不松散，剖面紧密，不粘连	
滋味气味	具有产品特有的滋味和气味，气味适中，滋味纯正，无其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

##### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤5.0	GB 5009
食品添加剂（有使用限量要求的）	按 GB 2760 执行	按相应检验方法执行
食品营养强化剂	按 GB 14880 执行	按相应检验方法执行

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤0.4	GB 5009.12
真菌毒素限量、其他污染物限量应符合 GB2761、GB2762 的规定		

#### 4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 规定

表 4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第三法
霉菌 / (CFU/g)	≤50				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.6 净含量

应符合原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》的要求。检验方法按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 5 食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.3 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB/T 23622 及相关食品安全国家标准的要求。

### 7 检验规则

#### 7.1 原辅料入库要求

原辅料入库前,必须索取供货方出具的合格证明或经本企业质检部门检验合格后方可入库。原辅料不合格不得入库。



## 7.2 组批

以同一天生产的同一品种产品为一批。

## 7.3 抽样

7.3.1 在生产线或成品仓库随机抽取样品。

7.3.2 一般情况下,按3%。随机抽样(不少于3件),每件取不低于100g,混匀,从中取1件的1/3用于感官检验,2/3用于理化实验,其余用于微生物试验及留样。

## 7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前需经公司质检部门,按本标准规定逐批进行检验。检验合格并签发合格证后,方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群检验。

### 7.4.3 判定规则

当检验项目全部符合标准所规定时,则判为合格,如有不超过2项指标不符合要求时,可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检,若结果均符合标准要求时,则判为合格产品,仍有一项不符合本标准要求时,则判定为不合格。超过2项或微生物指标不符合本标准,不得复验,判定为不合格品。

## 7.5 型式检验

7.5.1 型式检验为本标准规定的全部技术指标,一般情况下每6个月进行一次型式检验。有下列情况之一者,亦进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 原料产地及供应商发生改变时;
- c) 停产三个月以上,又恢复生产时;
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

7.5.2 判定规则:型式检验项目有不超过2项不符合本标准,可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准,判为不合格品。超过2项或微生物指标不符合本标准,不得复验,判为不合格品。

## 8 标签标志、包装、运输、贮存、保质期、召回

### 8.1 标签标志

8.1.1 按GB 7718、GB 28050、国家卫生计生委及原卫生部公告的有关规定标注。

8.1.2 净含量应与食品名称在包装物或容器的同一展示面标示

8.1.3 储运图示的标识应符合GB/T 191的有关规定。

### 8.2 包装

8.2.1 本品内包装采用符合相关标准的材料，包装应严密。

8.2.2 本品外包装采用符合相关标准或要求的材料。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须有 10 cm 以上的垫板。

### 8.5 销售

产品应在清洁卫生的环境中销售。计量销售的散装产品应符合 GB 31621 的规定。

### 8.6 保质期

产品在本标准规定的条件下，自生产之日起保质期为 24 个月。

### 8.7 召回

不安全食品召回按国家食品药品监督管理局令[2015]第 12 号《食品召回管理办法》执行。



安徽省卫生健康委员会