

备案号：44010365S-2023  
备案日期：2023年04月28日  
备案有效期：伍年



Q/PGS 0034S-2023

# Q/PGS

## 广东省食品安全企业标准

Q/PGS 0034S-2023

### 潘高寿枇杷糖

2023-3-23 发布

2023-4-25 实施

广州市潘高寿天然保健品有限公司 发布

## 前 言

本标准根据产品的特点及实际情况，按 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》的有关规定进行制定，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准由广州市潘高寿天然保健品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黎柳冰。

本标准于 2023 年 3 月 23 日首次发布。

# 潘高寿枇杷糖

## 1 范围

本标准规定了潘高寿枇杷糖的技术要求、生产加工过程、卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以枇杷叶、枇杷果干、桔梗、桑椹、甘草、异麦芽酮糖醇（异麦芽糖醇）、阿斯巴甜、柠檬酸、食盐、食品用香精中的几种为原料，经过预处理、调配、煮糖、混匀，经冲压或浇注成型、冷却等工序制成的硬质糖果枇杷糖。

## 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 1886.47	食品安全国家标准	食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
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 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数检验
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	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	食品中总砷和无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准	
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
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31120		糖果术语
GB/T 191		包装储运图示标志
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
QB/T 4486		异麦芽酮糖醇
SB/T 10018		糖果 硬质糖果
SN/T 0262		出口商品运输包装瓦楞纸箱检验规程
JJF 1070		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 [2005] 《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 (2009) 《食品标识管理规定》

《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

枇杷叶、桔梗、桑椹、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的要求。

枇杷果干应符合GB 16325的要求。

阿斯巴甜应符合GB 1886.47的要求。

异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的要求。

柠檬酸应符合GB 1886.235的要求。

食用盐应符合GB 2721的要求。

食品用香精应符合GB 2760和GB 30616的要求。

以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

#### 3.2 感官指标：

产品的感官指标应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有产品固有的色泽
形态	块形完整，边缘整齐，无明显变形
组织	糖体坚硬而脆
滋味、气体	具有产品固有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 6.00
灰分/%	≤ 5.00
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤ 0.40
总砷（以As计）/ (mg/kg)	≤ 0.50

#### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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/(CFU/g) ≤	50			
酵母菌/(CFU/g) ≤	50			
<sup>a</sup> 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，且按JJF 1070规定的方法执行。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.7 食品添加剂的要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，同时应符合表4的规定。

表4 食品添加剂的要求

食品添加剂名称	食品类别	使用限量/(g/kg)	依据
阿斯巴甜	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	GB 2760
柠檬酸	糖果类	适量使用	GB 2760
食品用香精	糖果类	适量使用	GB 2760

## 4 检验方法

### 4.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温水漱口后，品其滋味。

### 4.2 理化指标检验

#### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

#### 4.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法执行。

#### 4.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法执行。

#### 4.2.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法执行。

#### 4.2.5 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

#### 4.2.6 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法执行。

#### 4.2.7 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 原辅料检验

原辅料入库应由公司质量监督部门按照原辅料质量标准进行验收，合格后方可入库使用。

#### 5.2 出厂检验

产品需经检验部门逐批检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、灰分、菌落总数、霉菌和酵母、大肠菌群。

#### 5.3 型式检验

型式检验项目为本标准的3.1-3.6条要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料、工艺发生较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停产三个月以上恢复生产时。

#### 5.4 组批

由同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

#### 5.5 抽样

在成品库内，抽样方法按随机抽样的方法进行；净含量的抽样方法按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》要求。

## 5.6 判定规则

检验结果全部符合本标准要求的，判定该批产品为合格批。检验结果中如果感官指标、理化指标、净含量中的任一指标不符合本标准要求的，可在同批产品中加倍抽样复检，复检以一次为限，复检结果符合规定，则判定该批产品合格；如复检结果仍不符合本标准要求的，则判定该批产品不合格；如检验结果微生物限量不符合标准要求时，则整批产品不合格，且不得复检。

## 6 标签、标志、包装、运输及贮存

### 6.1 标签和标志

产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装要牢固、密封、防潮、整洁，包装材料要干燥、清洁、无异气味、无毒无害；包装容器和材料应符合相应的食品安全标准及有关规定；本品采用食品包装纸包装，应符合GB4806.8要求；本品外包装箱采用瓦楞纸箱，应符合SN/T 0262要求；标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.3 运输、贮存

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运；运输时应防雨、防潮、防暴晒，避免剧烈撞击和重压。

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中。贮存时产品堆放应离地10cm以上，离墙10cm以上，仓库周围应无异气味。

## 7 保质期

在本标准规定的贮运条件下，包装完整未经启封的产品保质期为24个月。

---