

扫二维码下载电子版



Q/NTZY

吉林纳图制药有限公司企业标准

Q/NTZY0100S-2023

茯苓亚麻籽压片糖果

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/NTZY0100S-2023
备案号	220586S-2023
有效期限	2023年03月03日至2026年03月02日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-02-23 发布

2023-03-01 实施

吉林纳图制药有限公司 发布

茯苓亚麻籽压片糖果

1 范围

本标准适用于以水苏糖、茯苓、亚麻籽（经熟制）、大豆肽粉、奇亚籽、库拉索芦荟凝胶、火麻仁、莱菔子、冬瓜皮、菊粉、二氧化硅、硬脂酸镁为原辅料，火麻仁、莱菔子、茯苓、冬瓜皮经前处理、提取、酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎；添加[亚麻籽（经熟制）、奇亚籽]粉碎后、水苏糖、大豆肽粉、库拉索芦荟凝胶、菊粉、二氧化硅、硬脂酸镁混合、制粒、压片、包衣或不包衣、分装、包装等主要工艺加工制成的茯苓亚麻籽压片糖果。

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/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 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15267	食品包装用聚氯乙烯硬片、膜
GB 17399	食品安全国家标准 糖果
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
SB/T 10347	糖果 压片糖果
QB/T 4260	水苏糖
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中国药典》一部	火麻仁 莱菔子 茯苓 冬瓜皮
原卫生部 2008 年第 12 号公告	库拉索芦荟凝胶
原卫生部 2009 年第 5 号公告	菊粉
原卫生部公告2014年第10号	奇亚籽
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》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.2 亚麻籽（经熟制）应符合 GB19300 的规定。
- 3.1.3 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.4 奇亚籽应符合原卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 3.1.5 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定，食用限量≤30 克/天；每 100 克产品添加本品小于 50 克。
- 3.1.6 火麻仁、莱菔子、茯苓、冬瓜皮应符合《中国药典》一部的规定。
- 3.1.7 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定，食用限量≤15 克/天；每 100 克产品添加本品小于 30 克。
- 3.1.8 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.9 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.10 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.11 复配食品添加剂（羟丙基甲基纤维素、聚乙烯醇、二氧化钛）应符合GB 26687、GB 2760的规定。
- 3.1.12 生产用水应符合GB5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	应具有本品应有的色泽	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，用温开水漱口后，品尝滋味
组织形态	片型完整，大小一致，无缺角、裂缝，无明显变形；包衣较完整	
滋、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

表 2 续 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, %	≤ 5.0	SB/T 10347

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 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	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
硬脂酸镁	抗结剂	按生产需要适量使用	—	—
二氧化硅	抗结剂	按生产需要适量使用	—	—

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、干燥失重、净含量和菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

产品按 GB/T 2828.1 和 GB/T 2829 规定的方法抽样。
每批随机抽取 6 瓶（盒、袋）样品。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：茯苓亚麻籽压片糖果

配料表（原料）：水苏糖、茯苓、亚麻籽（经熟制）、大豆肽粉、奇亚籽、库拉索芦荟凝胶、火麻仁、莱菔子、冬瓜皮、菊粉。

不适宜人群：

净含量/规格：生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期：

保质期：36 个月

贮存条件：常温、密封、干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/NTZY0100S

其他需要标示的内容：本品添加芦荟，孕妇与婴幼儿慎用

说明：本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家相关法规规定标注

标准号

备案号

有效期限

备案机关

年 月 日至 年 月 日

吉林省卫生健康委员会

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（g）	NRV%
能量	1385 千焦（KJ）	16%
蛋白质	10.1 克（g）	17%
脂肪	13.6 克（g）	23%
碳水化合物	28.2 克（g）	9%
钠	5.0 毫克（mg）	0%

8 包装

包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 15267和GB/T 28118的规定，包装应严密、无泄漏。
销售包装应符合GB 23350的规定。
运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

产品常温、密封、干燥处保存。产品堆放必须距离墙、地面 20cm 以上，不得与有害物质混存，防止潮湿。
产品运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染，运输时不得与有毒有害、有腐蚀性的货物混装混运。运输中防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬、轻放。
在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会