

扫二维码下载电子版



Q/JQJF

千济方（吉林）药材科技有限公司企业标准

Q/JQJF0031S-2023

蒲公英压片糖果

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JQJF0031S-2023
备案号	220592S-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

2023-02-01 发布

2023-02-15 实施

千济方（吉林）药材科技有限公司 发布

前 言

本标准根据 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》给出的规则起草。

本食品安全企业标准由千济方（吉林）药材科技有限公司提出、起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：陈晓华、王彬、陈旭、沈立。

本食品安全企业标准于 2023 年 2 月 1 日首次发布。

本标准备案有效期为 3 年

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

蒲公英压片糖果

1 范围

本标准适用于以蒲公英、茯苓、牡蛎、百合、山楂、决明子、菊粉经水提、浓缩、干燥等加工处理后的提取物为原料，添加或不添加红曲米、麦芽糊精、赤藓糖醇、低聚果糖、聚葡萄糖、阿斯巴甜、硬脂酸镁中的一种或几种，经调配、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的蒲公英压片糖果。产品类别为压片糖果。

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 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇
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 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 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学 大肠菌群测定
GB 4789.24	食品微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检测
GB 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学 乳酸菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 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/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/T 20884	麦芽糊精
GB 26404-2011	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 1886.19	红曲米
GB/T 41377	菊粉质量要求
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 31120	糖果术语
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
 《中华人民共和国药典》2020年版一部
 国家质检总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
 国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

3 分类

产品按添加原料不同可分为：蒲公英茯苓压片糖果、蒲公英红曲压片糖果。

3.1 蒲公英茯苓压片糖果

以蒲公英、茯苓、牡蛎、百合经水提、浓缩、干燥等加工处理后的提取物为原料，添加麦芽糊精、赤藓糖醇、硬脂酸镁，经调配、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的蒲公英茯苓压片糖果。产品类别为压片糖果。

3.2 蒲公英红曲压片糖果

以蒲公英、山楂、决明子、菊粉经水提、浓缩、干燥等加工处理后的提取物为原料，添加红曲米、低聚果糖、聚葡萄糖、阿斯巴甜、硬脂酸镁，经调配、混合、制粒、干燥、压片、包装而制成的蒲公英红曲压片糖果。产品类别为压片糖果。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 4.1.1 蒲公英、茯苓、牡蛎、百合、山楂、决明子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 4.1.2 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 4.1.3 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 4.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 4.1.5 赤藓糖醇应符合GB 26404-2011的规定。
- 4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

4.2.1 蒲公英茯苓压片糖果应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄棕色至黄褐色	取适量样品置于一个洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观、形态，用鼻嗅法闻其气味，温水漱口后品其滋味
组织形态	均匀片状，坚实不松散，剖面紧密，无粘连	
滋、气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.2.2 蒲公英红曲压片糖果应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄棕色至黄褐色	取适量样品置于一个洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观、形态，用鼻嗅法闻其气味，温水漱口后品其滋味
组织形态	均匀片状，坚实不松散，剖面紧密，无粘连	

滋、气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味	观、形态，用鼻嗅法闻其气味，温水漱口后品其滋味
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
干燥失重，%	≤ 5.0	SB/T 10347附录A

4.4 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

4.5 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

注：1. ^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
2. 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。

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
赤藓糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	—	—
硬脂酸镁	乳化剂、抗结剂	按生产需要适量使用	—	—
阿斯巴甜	甜味剂	按生产需要适量使用	—	—

5 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 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：感官指标、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。

检验样品每批随机抽取数量不得少于 1000g 进行检验。

7.5 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。

8 标签

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

8.1 标签式样

标签一

食品名称：蒲公英茯苓压片糖果

配料表（原料）：蒲公英、茯苓、牡蛎、百合、麦芽糊精、赤藓糖醇、硬脂酸镁

净含量/规格：（按生产实际标注）

生产企业：千济方（吉林）药材科技有限公司

地址：吉林省安图县安图经济开发区隆达街 4 号

联系方式：4009663352

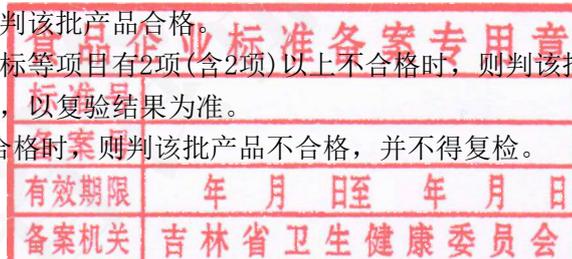
生产日期：见喷码

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JQJF0031S



其他需要标示的内容：

标签二

食品名称：蒲公英红曲压片糖果

配料表（原料）：蒲公英、红曲米、山楂、决明子、菊粉、低聚果糖、聚葡萄糖、阿斯巴甜、硬脂酸镁

净含量/规格：（按生产实际标注）

生产企业：千济方（吉林）药材科技有限公司

地址：吉林省安图县安图经济开发区隆达街4号

联系方式：4009663352

生产日期：见喷码

保质期：24个月

贮存条件：阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JQJF0031S

菊粉食用限量≤15克/天；每100克产品中添加菊粉15克

其他需要标示的内容：

8.2 营养成分表

8.2.1 蒲公英茯苓压片糖果应符合表7的规定。

表7 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	767 千焦 (kJ)	9%
蛋白质	3.2 克 (g)	5%
脂肪	0.8 克 (g)	1%
碳水化合物	40.2 克 (g)	13%
钠	104 毫克 (mg)	5%

8.2.2 蒲公英红曲压片糖果应符合表8的规定。

表8 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	629 千焦 (kJ)	7%
蛋白质	3.2 克 (g)	5%
脂肪	2.2 克 (g)	4%
碳水化合物	29 克 (g)	10%
钠	20 毫克 (mg)	1%

9 包装

产品销售内包装：应符合食品包装材料卫生标准要求。食品接触用塑料材料及制品应符合GB 4806.7的规定；复合食品包装袋应符合GB 9683的规定；食品包装用聚氯乙烯硬片、膜应符合GB/T 15267的规定；食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋应符合GB/T 28118的规定；产品销售内包装也可根据生产实际情况而定。

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。

10 保质期

保质期为24个月。