

Q/ T M G Y

天马（安徽）国药科技股份有限公司食品安全企业标准

Q/TMGY 0002S-2022

备案号：34202205603S

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10月20日

蛹虫草纯片压片糖果

2022-10-01发布

2022-10-05实施

天马（安徽）国药科技股份有限公司 发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、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。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，比较GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347《中华人民共和国国内贸易行业标准糖果 压片糖果》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，并结合本产品实际情况制定。

本标准由：天马（安徽）国药科技股份有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人：马绍桓。

本标准于2022年10月01日发布。



安徽省卫生健康委

蛹虫草纯片压片糖果

1范围

本标准规定了蛹虫草纯片压片糖果的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生

要求、检验方法、检验规则、标志标志、包装、运输、贮存、召回、保质期。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

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 1351	小麦
GB 1353	玉米
GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB 2715	食品安全国家标准粮食
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 食品中农药残留最大限量
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 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
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 5835	干制红枣
GB 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB/T 10458	荞麦
GB/T 11761	芝麻
GB/T12729.1	香辛料和调味品 名称
GB 13104	食品安全国家标准食糖
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 14963	食品安全国家标准蜂蜜
GB 17399	食品安全国家标准 糖果
GB/T 18672	枸杞
GB/T 18862	地理标志产品 杭白菊
GB/T 18810	糙米

- GB 19300 食品安全国家标准坚果与籽类食品
- GB/T 19618 甘草
- GB 19640 食品安全国家标准冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准乳粉
- GB/T 20351 地理标志产品 怀山药
- GB/T 20357 地理标志产品 永福罗汉果
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 21725 天然香辛料 分类
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 25733 藕粉
- 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 预包装食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准食品用香精
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- SB/T 10347 糖果 压片糖果
- QB/T 4791 植脂末
- NY/T 494 魔芋粉
- NY/T 864 苦丁茶
- NY/T 1504 莲子
- NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
- GB/T 34780 蜂王幼虫冻干粉
- NY/T 2672 茶粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号
- 原卫生部公告 2008 年第 12 号
- 原卫生部公告 2008 年第 20 号
- 原卫生部公告 2009 年第 5 号
- 原卫生部公告 2010 年第 9 号
- 原卫生部公告 2011 年第 13 号
- 原卫生部公告卫监督函[2011]428 号原卫生部公告 2012 年第 8 号
- 原卫生部公告 2012 年第 17 号
- 原卫生部公告 2012 年第 19 号
- 原卫生部卫监督函 (2012) 306 号
- 原国家卫生计生委公告 2013 年第 1 号

原国家卫生计生委公告 2013 年第 3 号

原国家卫生计生委公告 2013 年第 10 号

原国家卫生计生委国卫食品函 2013 年第 83 号

原国家卫生计生委公告 2014 年第 6 号

原国家卫生计生委公告 2014 年第 20 号

原国家卫生计生委国卫办食品 (2014) 427 号

3、术语和定义：

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 压片糖果

以一种或多种食品原料{如：麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、葡萄糖浆、大豆蛋白粉、胶原蛋白、乳粉以及以下可食用植物[桑叶、淡竹叶、菊苣、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、菊花、金银花、代代花、白扁豆花、槐米、槐花、百合、大麦、苦瓜、枸杞子、黑枸杞、山楂、胖大海、罗汉果、决明子、肉桂、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣）、砂仁、莲子、桑椹、榧子、桃仁、青果、白果、杏仁、火麻仁、黄芥子、枳椇子、佛手、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、鲜白茅根、薏苡仁、酸枣仁、橘皮、甘草、桔梗、黄精、葛根、蒲公英、刀豆、小蓟、山药、乌梅、玉竹、白扁豆、龙眼肉（桂圆）肉豆蔻、余甘子、决明子、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、姜（生姜、干姜）、梔子、茯苓、香薷、益智仁、高良姜、芝麻、鲜芦根、薤白、紫苏、紫苏籽、椰枣、黄秋葵、玫瑰花（重瓣红瑰）、玫瑰茄、人参（人工种植）、玉米须、荞麦、花生、绿豆、红豆、黑豆、黑米、大米、糙米、玄米、红米、米粉、玉米、黄豆、鹰嘴豆、大麦苗、玛咖粉、阿胶、蜂蜜、食糖、牛蒡根、柠檬、L-阿拉伯糖、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、天贝（以大豆为原料经米根霉发酵成）、油茶花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、益生菌、小麦、燕麦、藜麦、高粱、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、蚕蛹、沙棘叶、平卧菊三七、刺梨、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、菊粉、藕粉、茶粉、紫薯粉、草莓粉、植脂末、果蔬酵素粉、椰子粉、小麦胚芽粉、杭白菊、金花茶、丹凤牡丹花、杜仲雄花、枇杷叶、萝藦科鹅绒藤属植物耳叶牛皮消（*Cynanchum auriculatum* Royle ex Wight）、昆布、丁香、八角茴香、淡豆豉、小茴香、花椒、黑胡椒、郁李仁、香茅叶、白子菜、苦丁茶（木犀科粗壮女真苦丁茶、冬青科苦丁茶）、核桃、茉莉花、桂花、黑木耳、无花果、橘子、魔芋、粳米、可可豆、苦荞、银耳、蛹虫草、凉粉草、柿、苹果、香蕉、梨、桃、橘、橙、西瓜、猕猴桃、草莓、蓝莓、黑莓、菠萝、荔枝、柚子、葡萄、哈密瓜、甜瓜、冬瓜、杏、李子、樱桃、椰子、番石榴、树莓、枇杷、腰果、胡萝卜、莲藕、番茄、葱、蒜、南瓜粉、椰子、香菇、土豆、黄瓜、藕粉、西米、黄花菜、青梅、话梅、香椿、五指毛桃、小麦苗、梨果仙人掌（米邦塔品种）、针叶樱桃果、酸角、显脉旋覆花（小黑药）、奇亚籽、圆苞车前子壳、菖蒲、大葱、小葱、韭葱、豆蔻、香豆蔻、草果、蒟蒻（土茴香）、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、山奈、木姜子、月桂、椒样薄荷、留兰香、调味九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、白胡椒、纳豆、白欧芥、罗晃子、蒙百里

香、百里香、香椿、香旱芹、迷迭香、芒果、石榴、小茴香、洋葱]等既是食品又是药品、或者是原卫生部和国家卫生计生委公告批准的新食品原料（新资源食品）、或者是原卫生部和国家卫生计生委以公告、批复、复函形式同意作为食品原料、或者是粮食及其制品、果蔬及其制品等及其他}为主要原料，添加或不添加辅料（如食用酒类、调味品（如食醋等）、食用盐（如竹盐调味盐等）、畜禽肝粉、食品用香精等及其他），添加或不添加食品添加剂，经提取或不提取凝缩、粉碎或不粉碎、混合或不混合、制粒或不制粒、压片、干燥或不干燥、包装等工艺加工制作的食品。

3.2 产品分类 根据添加的原辅料不同分为不同原辅料口味压片糖果。

4 技术要求

4.1 基本要求：不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。

4.2 原辅料要求

芝麻应符合 GB/T 11761 的要求，黄豆、红豆、黑豆、绿豆、红腰豆、花腰豆、豌豆、扁豆、大麦、燕麦、黑米、玄米、高粱、赤小豆、红米、米粉、薏苡仁、藜麦、鹰嘴豆、白芸豆、珍珠米、其他谷物应符合 GB 2715 的要求，大米、糯米应符合 GB/T 1354 的要求，玉米应符合 GB 1353 的要求，小麦应符合 GB 1351 的要求，糙米应符合 GB/T 18810 的要求，花生应符合 GB/T 1532 的要求，荞麦应符合 GB/T 10458 的要求，杭白菊应符合 GB/T 18862 的要求，茉莉花应符合 NY/T 1506 的要求，苦丁茶应符合 NY/T 1864 的要求，甘草应符合 GB/T 19618 的要求，罗汉果应符合 GB/T 20357 的要求，红枣应符合 GB/T 15835 的要求，枸杞应符合 GB/T 18672 的要求，坚果和籽类及粉应符合 GB 19300 及国家相应的标准和/或有关规定，藕粉应符合 GB/T 25733 的要求，魔芋粉应符合 NY/T 494 的要求，茶粉应符合 NY/T 2672 的要求，山药应符合 GB/T 20351 的要求，莲子应符合 NY/T 1504 的要求，蜂蜜应符合 GB 14963 的要求，酵母粉应符合 GB/T 20886 的要求，食糖应符合 GB 13104 的要求，食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求，大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的要求，麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的要求，乳粉应符合 GB 19644 的要求，麦芽糖应符合 GB/T 20883 的要求，植脂末应符合 QB/T 4791 的要求，生产加工用水应符合 GB 5749 的要求；玉米须应符合卫监督函（2012）306 号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；L-阿拉伯糖、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；沙棘叶、天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）应符合国家卫计委公告 2013 年第 3 号要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇应符合卫生部公告 2008 年第 20 号要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；丹凤牡丹花应符合卫生部公告 2013 年第 10 号的要求与之实质等同且应符合相关规定且应符合相应的安全标准和/或有关规定；杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；乌药叶、辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的要求与之实质等同且应符合

相应的安全标准和/或有关规定；茶树花、阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；金花茶应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；人参（人工种植）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的要求与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；萝藦科鹅绒藤属植物耳叶牛皮消（*Cynanchum auriculatum* Royle ex Wight）应符合国卫办食品（2014）427 号的规定，平卧菊三七[*Gynura Procumbens* (Lour.) Merr]、大麦苗(Barley Leaves)应符合卫生部公告 2012 年第 8 号的要求且与之实质等同且应符合相应的安全标准和/或有关规定；香辛料应符合 GB/T 21725 和 GB/T 12729.1 的规定；桂圆、苦瓜、山楂、紫薯粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena）、益智仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、火麻仁、青果、蒲公英、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、砂仁、南瓜籽、小麦胚芽、西米、干姜、奇亚籽、蚕豆、肉桂、砂仁、桑椹、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、菊花及其他原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；不得添加非食用物质。其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检测方法
外观、色泽	符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察外观、色泽或状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无臭味	
状 态	符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
皂苷，/(mg/kg)	≥ 265	按 NY/T 2116 的规定方法
干燥失重，(g/100g)	≤ 4.5	按 SB/T 10347 附录 A 执行

铅, (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.45	GB 5009.12
食品添加剂		应符合 GB 2760 中糖果的规定	
其他污染物限量		应符合 GB 2762 中糖果的规定	
真菌毒素、农药残留最大限量		应符合 GB 2761、GB 2763 的规定	

4.5 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※及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3

※样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按 JJF 1070 规定方法测定。

5 食品添加剂

5.1 质量: 应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种和使用量: 应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 批次确定 同一批投料、同一班次生产, 同一条生产线生产、同一种规格的产品为批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 抽样

进行检验的样品应从每批产品中随机抽取 4 个或 4 个以上的大包装产品。抽样基数不少于 200 个包装, 抽样量不少于 6 个销售包装; 所抽样品中 2/3 用于检验, 1/3 为备用样品。

7.2 检验分类: 检验分为出厂(交收)检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验包括感官指标、净含量、水分、菌落总数。

7.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核, 即按本标准规定的全面要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 原料产地环境发生重大变化时;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大。

d) 质量监督机构提出型式检验要求时。 e) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.3.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样或备样复验不合格项，复验仍不合格的则判该批产品为不合格品。

8、标签、标志、包装、运输、贮存、召回和保质期

8.1 标签、标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050、原国家质量监督检验检疫总局令第123号 《食品标识管理规定》的规定和国家卫生计生委有关新食品原料的有关规定。出口产品按合同具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和相应安全标准和有关规定。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

8.4 保质期

符合本标准规定条件时，保质期根据包装形式具体见标签标识。



安徽省卫生健康委