

备案号：44010607S-2021
备案日期：2021年06月04日
备案有效期：伍年

Q/HTJK

广东省食品安全企业标准

Q/HTJK 0003S-2021

索降藏巴压草本TM压片糖果

2021-03-30 发布

2021-04-30 实施

汉通健康生物科技有限公司 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》的规定进行编写。

本标准由汉通健康生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：汉通健康生物科技有限公司。

本标准主要起草人：翁豪。

本标准于2021年03月30日首次发布。

索降藏巴压草本™压片糖果

1 范围

本标准规定了 索降藏巴压草本™压片糖果的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以异麦芽酮糖醇、植物提取物粉（茉莉花、菊花、桑叶、芝麻、薄荷经过水提制得的植物提取粉）、抗性糊精、糙米粉、硬脂酸镁为原料，经配料、烘干、整粒、压片、内包等工艺加工制成的 索降藏巴压草本™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（包括所有的修订单）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 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 食物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/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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17403	食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
GB/T 22428.3	葡萄糖干燥失重测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
QB/T 4486	异麦芽酮糖醇
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(2005)年第75号《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(2009)年第123号《食品标识管理规定》	
国家卫健委2008年第20号公告《卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》	
国家卫健委2012年第16号公告《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 异麦芽酮糖醇应符合国家卫健委 2008 年第 20 号公告和 QB/T 4486 的要求。
- 3.1.2 植物提取物粉(茉莉花、菊花、桑叶、芝麻、薄荷经过水提制得的植物提取粉)应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.3 抗性糊精应符合国家卫健委 2012 年第 16 号公告的要求。
- 3.1.4 糙米粉应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.5 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的要求。
- 3.1.6 以上所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的颜色
滋味和气味	本品味微甘苦, 无异味, 无异嗅
性状	片状, 大小一致, 无明显麻面, 无明显变形, 无霉变
杂质	无正常视力可见杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
干燥失重, g/100g	≤ 8.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的要求。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²

注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量允许负偏差

符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881和GB 17403的要求。

5 试验方法

5.1 感官要求

将样品放在洁净的白色瓷盘中, 自然光下观察其色泽、性状和杂质; 通过鼻嗅闻其气味, 用温开水漱口后, 口尝检验样品的滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 干燥失重

按GB/T 22428.3的规定测定。

5.2.2 铅

按GB 5009.12的规定测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中的平板计数法规定的方法测定。

5.4 净含量允许负偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库要求

原辅料入库前应由厂质量监督和技术检验部门按原料标准要求检验，合格后方可入库使用。

6.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一生产线包装的同一规格的产品为一批。

6.3 抽样方法和数量

每批按5%进行随机抽样，但每批不应少于15包或盒。随机抽取的15包或盒样品，其中5包或盒用于感官、理化检测，5包或盒用于微生物检测，5包或盒或用于留样备查。

6.4 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目包括本标准全部技术要求。

6.5.2 正常生产时型式检验每半年进行一次。有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 更换主要设备时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准全部技术要求时，则判定该批次检验合格；

6.6.2 如果检验结果微生物限量项目不符合本标准3.4要求时，则判定该批次产品不合格，不得复检；

6.6.3 除微生物限量外，其余指标不符合本标准要求时，应重新加倍抽样复检，复检结果符合本标准要求时，则判定该批次产品合格。如有一项指标不符合本标准要求时，则判定该批次产品不合格；

6.6.4 在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，可共同协商选定仲裁检验单位进行仲裁检验与判定。不按本标准规定条件进行运输、贮藏而造成的产品变质，由运输、贮藏的单位负责。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志

产品运输包装标志按GB/T 191标准执行。

7.2 标签

产品销售包装标签按GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的要求，还应符合新资源食品公告对于标签的相关要求。

7.3 包装

7.3.1 产品塑料内包装应符合 GB 4806.7 的要求。并可根据市场发展需要,发展新的包装材料,但新的包装材料应符合国家相关的卫生要求。

7.3.2 运输外包装采用的瓦楞纸箱包装应 GB/T 6543 的要求。

7.4 运输

产品运输时要防止暴晒、雨淋、运输工具应保持清洁、不得与有害、有毒、有腐蚀性的物品混载。

7.5 贮存

产品应放在阴凉、干净、通风、干燥的仓库中,离墙10cm,离地10cm存放。不得露天堆放、不得与有害、有毒、有腐蚀性的物品共贮。注意防晒、防雨、防潮。

7.6 保质期

在本标准规定条件下,本产品保质期为不超过24个月。
