

# Q/LYT

昆明市龙源堂生物科技开发有限责任公司企业标准

Q/LYT 0003 S—2010

## 云草栀子葛根糖片

云南省卫生厅食品安全企业标准备案专用章  
备案号：530475 S-2010  
备案有效期：叁年  
备案起止日期：2010年9月2日至2013年9月1日  
版本保密形式：公开

2010-08-06 发布

2010-09-02 实施

昆明市龙源堂生物科技开发有限责任公司  
发布



## 前 言

我公司生产的云草栀子葛根糖片是以栀子、葛花、葛根、蒲公英等为原料，经粉碎、过筛、添加适量木糖醇、混合、制粒、压片制成。由于该产品目前尚无国家标准或地方标准，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标符合GB9678.1-2003《糖果卫生标准》，其余指标根据《糖果制品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准由昆明市龙源生物技术开发有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：杨群金



# 云草栀子葛根糖片

## 1 范围

本标准规定了云草栀子葛根糖片的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以栀子、葛花、葛根、蒲公英等为原料，经粉碎、过筛、添加适量木糖醇、混合、制粒、压片等制成的云草栀子葛根糖片。

## 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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 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/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 13509 木糖醇

GB 14881 食品企业通用卫生标准

QB/T 1173-2002 单晶体冰糖

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第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 栀子：应为咖啡色、无腐烂、无霉变、无肉眼外来杂质。

3.1.2 葛花：应为咖啡色、无腐烂、无霉变、无肉眼外来杂质。

3.1.3 葛根：应为白色、无腐烂、无霉变、无肉眼外来杂质。

3.1.4 蒲公英：应为咖啡色、无腐烂、无霉变、无肉眼外来杂质。

3.1.5 木糖醇：应符合 GB 13509 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
色泽	米黄色或淡黄色
形状	圆形片或异形片
滋味和气味	具有本品特有的滋味、气味
杂质	无肉眼外来杂质

### 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) ≤	10
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	1.0
总砷(以砷As计)/(mg/kg) ≤	0.5
铜(以Cu计)/(mg/kg) ≤	10
二氧化硫残留量(以SO <sub>2</sub> 计)/(g/kg)	按GB2760执行

### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g) ≤	750
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

### 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。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 及卫生部公告的规定。

### 3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

取适量的样品置于白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝。

## 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.2.4 铜：按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

4.2.5 亚硫酸盐：按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

## 4.3 微生物

按 GB/T 4789.24 规定的方法测定。

## 4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一次投料、同一班次，同一包装规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次产品抽取，抽样基数不少于 50kg，随机抽取 2 kg（不少于 30 个最小包装），分成两份，一份送检，另一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 5.5 判定规则

检验项目中微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检。其余指标若有不合格时，允许在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品销售包装标志应符合GB7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料卫生标准的要求。

### 6.3 运输

运输车辆应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库内，保持清洁卫生，有防潮、防蛀等设施；成品堆放离地、离墙20cm以上，不得与有毒有害物质混贮。

### 6.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为24个月。