

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

Q/ZYMF

贵州省食品安全企业标准

Q/ZYMF 0004S—2021

多 C 活乐片（压片糖）

2021 - 05 - 18 发布

2021 - 05 - 18 实施

贵州省遵义市苗风医药保健品有限公司 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 原料要求.....	1
3.1 原辅料.....	1
4 产品质量要求.....	1
4.1 感官要求.....	1
4.2 理化指标.....	2
4.3 微生物限量.....	2
4.4 食品添加剂.....	2
4.5 其它污染物限量.....	2
5 净含量.....	2
6 生产过程中卫生要求.....	2
7 检验规则.....	3
7.1 组批.....	3
7.2 抽样.....	3
7.3 出厂检验.....	3
7.4 型式检验.....	3
8 判定规则.....	3
8.1 出厂检验判定.....	3
8.2 型式检验判定.....	3
9 标签、标志、包装、贮存、运输.....	3
9.1 标签.....	3
9.2 标志.....	3
9.3 包装.....	4
9.4 贮存.....	4
9.5 运输.....	4
附录 A（规范性附录）干燥失重检验方法.....	5

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《原国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照《食品安全国家标准 糖果》等国家标准，并结合产品特性，按照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》要求，起草《多C活乐片(压片糖)》标准作为生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由贵州省遵义市苗风医药保健品有限公司提出；

本文件主要起草单位：贵州省遵义市苗风医药保健品有限公司；

本文件主要起草人：唐兵。

多 C 活乐片(压片糖)

1 范围

本文件规定了多C活乐片(压片糖)的原料要求、产品技术要求及检验方法、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于贵州省遵义市苗风医药保健品有限公司以刺梨、三七花、山楂、白芷、木瓜、蒲公英、藿香、桃仁、小茴香、八角茴香等经配料、制粉、压片成型、包装等工艺生产的坚实型压片糖。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17399	食品安全国家标准 糖果
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
T/GZSX 056	刺梨鲜果
DBS53/ 023	食品安全地方标准 干制三七花
卫法监发[2002]51号	关于进一步规范保健食品原料管理的通知
原国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第75号	《定量包装商品计量监督管理办法》

3 原料要求

3.1 原辅料

3.1.1 刺梨

应符合T/GZSX 056的规定。

3.1.2 三七花

应符合DBS53/ 023的规定。

3.1.3 山楂、白芷、木瓜、蒲公英、藿香、桃仁、小茴香、八角茴香等

应符合关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）及相应食品安全国家标准的规定。

4 产品质量要求

4.1 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
外观、色泽	符合该产品的外观特性,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
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味,无异嗅,无异味	
状 态	符合该产品的特性,无霉变,无正常视力可见外来异物	

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标	检验方法
干燥失重/(g/100g)	≤5.0	按附录 A 规定的方法测定。
铅/(mg/kg)	≤0.48	GB 5009.12

4.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 的规定检验。

6 生产过程中卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次或同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

7.2 抽样

在生产线上每组批随机抽取0.2%，或每组批不少于1kg。

7.3 出厂检验

7.3.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、菌落总数和干燥失重。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理机构提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目为本标准中第4章、第5章规定的项目。

8 判定规则

8.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品。出厂检验项目不符合本文件时，应对留存的同批备检样品进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不合格不得复检。

8.2 型式检验判定

型式检验项目均符合本文件规定时，判定该批产品合格，当型式检验出现不符合本文件规定的项目时，应从同批产品中双倍抽样对不合格项进行复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不合格不得复检。

9 标签、标志、包装、贮存、运输

9.1 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2 标志

产品包装应有明显标志，储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 包装

9.3.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.3.2 包装应严密、整齐、无破损。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、干燥的仓库内。

9.4.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 10cm。

9.5 运输

9.5.1 运输车辆应符合相关卫生要求。

9.5.2 不应与有毒、有污染的物品混装、混运，运输时应防止挤压、曝晒或雨淋。装卸时轻搬、轻放。

附 录 A
(规范性附录)
干燥失重检验方法

A.1 原理

将已知质量的糖果样品,置于真空干燥箱内,干燥至恒重。测定挥发物的质量。

A.2 仪器

A.2.1 分析天平:感量为0.0001g。

A.2.2 干燥器:装有有效的干燥剂。

A.2.3 真空干燥箱:80℃±2℃。

A.2.4 称量瓶:瓶深20mm,直径60mm,带有合适的皿盖的扁形铝制或玻璃制称量瓶,要求在检验条件下不易腐蚀。

A.2.5 真空泵:真空度应达0.09MPa。

A.3 操作方法

A.3.1 样品处理

将样品粉碎,用四分法对角取样,约取 25g,置于清洁、干燥、带盖的广口瓶内,混匀待用。

A.3.2 测定

精确称取已干燥恒重的称量瓶,精确称取样品约 3g~5g。放入真空干燥箱内,使真空度达到0.09MPa,温度控制在80℃±2℃,干燥至少4h取出称量瓶,加盖后放入干燥器内,放置冷却至室温后取出称重,精确至0.0001g。重复操作,加热至少1h称重,直至连续两次称重所得的质量差不超过0.002g。

糖果中干燥失重的含量按式(A.1)计算。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} \times 100 \quad (\text{A.1})$$

式中:

X ——糖果中干燥失重的含量, %;

m_1 ——装有样品的称量瓶的总质量,单位为克(g)

m_2 ——样品干燥后和称量瓶的总质量,单位为克(g)

m ——称量瓶的质量,单位为克(g)