

Q/YMDS

贵州省食品安全企业标准

Q/YMDS 0002S-2021

苗大师®本草轻美片（压片糖果）

2021-04-15 发布

2021-04-30 实施

贵州夜郎苗大师苗药研究开发有限公司 发布

前 言

本标准依据 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》编制。

本标准由贵州夜郎苗大师苗药研究开发有限公司提出并起草。

本标准起草单位：贵州夜郎苗大师苗药研究开发有限公司。

本标准主要起草人：孙飞。

苗大师®本草轻美片（压片糖果）

1 范围

本标准规定了苗大师®本草轻美片(压片糖果)要求(含检验方法)、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存及保质期。

本标准适用于本公司以麦芽糊精、荷叶、茯苓、决明子、山楂、香橼、菊花、海藻、莱菔子、乌龙茶、薏苡仁、枸杞子、橘皮为原料,添加食品添加剂(木糖醇、硬脂酸镁),经原料预处理、提取(或不提取)、粉碎、混合、制粒(或不制粒)、压片、包衣(或不包衣)、包装等工序加工而成的苗大师®本草轻美片(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 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌落测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分:基本要求

NY 5056 无公害食品 海藻

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局 75 号令(2005) 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 麦芽糊精符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.3 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 3.1.4 海藻应符合 NY 5056 的规定。
- 3.1.5 荷叶、茯苓、决明子、山楂、香橼、菊花、莱菔子、薏苡仁、枸杞子、橘皮应为卫生部通知(卫法监发[2002]51 号)中公告既是食品又是药品的物质名单品种，其质量符合相应标准和有关规定。
- 3.1.6 其他辅料符合相应标准或有关规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 食品添加剂

- 3.2.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.2.2 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。

3.3 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
色 泽	呈产品特有的色泽，色泽均匀。	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其外观和杂质，嗅其香味、品尝其滋味。
滋味和气味	具有产品特有的气味及滋味，无异味。	
组织形态	片状、外观完整、大小基本一致。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.4 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤10.0	GB 5009.3
铅（Pb），mg/kg	≤0.45	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/kg	≤100	GB 5009.34

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				试验方法
	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
金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	应符合 GB 29921 的规定				GB 4789.10 GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批：

按同一班次、同一次投料生产的产品为一批。

4.2 抽样方法和取样量

从每批定型包装产品中随机抽样（不少于 500g 样品），平均分为两份，一份用于检验，另一份留存备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由公司质检部门逐批进行检验。符合标准要求，并签署质量合格证的产品方可出厂，出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括 3.3~3.7 规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品的原料产地或设备工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三月后以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督管理机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求时，判为合格品。否则，应用留样或双倍抽取同批产品进行不符合项的复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

食品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并按相关要求标注“婴幼儿、14 岁以下儿童、孕产妇、哺乳期妇女不宜食用”等警示标识。

5.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的包装材料进行包装，封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得以有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；离地离墙存放。

5.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，至生产之日起，产品保质期为 24 个月。
