

Q/YMDS

贵州省食品安全企业标准

Q/YMDS 0003S-2021

苗大师®本草焕压片（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®本草焕压片（压片糖果）

1 范围

本标准规定了苗大师®本草焕压片(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、决明子、菊花、荷叶、桑叶、葛根、栀子、山药、地龙蛋白、黄精、山楂、玉米须、鲜芦根、玉竹为原料,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®本草焕压片(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
- 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 地龙蛋白应符合卫生部新资源食品公告（2009 年第 18 号）的规定，其质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.4 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函（2012）306 号）的规定，质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.5 决明子、菊花、荷叶、桑叶、葛根、栀子、山药、黄精、山楂、鲜芦根、玉竹应为卫生部通知（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、少年儿童、孕产妇、哺乳期妇女及过敏体质者不宜食用”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。
