

# Q/YHG

## 青海玉皇阁天然营养品有限公司企业标准

Q/YHG 0009S-2024

玛咖片（压片糖果）



2024-xx-xx发布

2024-xx-xx实施

青海玉皇阁天然营养品有限公司 发布



扫描全能王

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件贯彻了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，参考了SB/T 10347《糖果 压片糖果》，本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由青海玉皇阁天然营养品有限公司提出。

本文件起草单位：青海玉皇阁天然营养品有限公司。

本文件主要起草人：仲建福。

本文件于2024年××月××日由青海玉皇阁天然营养品有限公司负责人仲建福批准，并对文件中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于2024年××月××日首次发布。



# 玛咖片（压片糖果）



## 1 范围

本文件规定了玛咖片（压片糖果）的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以玛咖为主要原料，以食用玉米淀粉或食用葡萄糖为辅料，经粉碎、过筛、配料、混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺加工而成的玛咖片（压片糖果）。

## 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 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	食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品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 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 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 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	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 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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 8885	食用玉米淀粉	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GH/T 1123	玛咖质量等级	
SB/T 10347	糖果 压片糖果	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

卫生部公告2011年第13号

国家市场监督管理总局令（2023）第70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）第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



### 3 技术要求

#### 3.1 原、辅料要求

3.1.1 玛咖应符合应符合 GH/T 1123 的规定。

3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.4 生产用水应符合GB 5749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	检验方法
色泽	色泽均匀一致	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，自然光下肉眼观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织状态	片状，表面光滑，片型完整，无裂缝，无明显变形。坚实，不松散，剖面紧密，不粘连	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
蛋白质/（g/100g）	≥ 10.0	GB 5009.5
水分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	≤ 7.0	GB 5009.4
二氧化硫/（mg/kg）	≤ 20.0	GB 5009.34
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11



### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方法及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	按 GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	按 GB 4789.3（第二法）
致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）	不得检出				按 GB 4789.10、GB 4789.4
样品采集及处理按 GB4789.1 执行					



### 3.5 净含量

符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

### 3.6 食品中真菌毒素限量

符合GB 2761 的规定。

### 3.7 食品中污染物的限量

符合GB 2762 的规定。

### 3.8 食品中农药最大残留限量

符合GB 2763 的规定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一生产线、同一天、同一品种、同一等级的产品为一批。

### 5.2 出厂检验

#### 5.2.1 抽样方法和数量

从同批产品的不同部位经随机抽取5份样品，每份抽取样品不少于250g，分别做感官要求、理化指标和微生物指标检测。

## 5.2.2 检验项目

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.2.3 产品经生产单位质检部门检验合格附出厂检验报告，方可出厂。

## 5.3 型式检验

5.3.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产每半年或停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准要求的所有项目。

## 5.4 判定

检验结果全部符合本标准要求，判该批产品为合格；检验结果中（除微生物指标外）有任何一项不符合本标准规定要求的，使用备检样品对不合格项进行复验，如复检仍不合格，则判定为不合格产品。微生物指标不合格直接判定为不合格产品，不得复检。

## 6 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标识

产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。不适宜人群：婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇。

### 6.2 包装

产品规格：0.5克/片，60片/瓶，500瓶/箱，也可按照客户要求的规格进行包装。

产品内包装符合GB/T 28118 的要求，包装必须清洁、干燥、无毒、无异味、无破损，外包装使用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 6.3 贮存

产品贮存于清洁、阴凉避光、干燥、无异味的仓库中，温度为常温，湿度小于60%。

### 6.4 运输

产品运输环境温度为常温。运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 6.5 保质期


产品在本文件规定的条件下贮存，保质期为24个月。



## 企业标准主要内容对比情况



	企业标准		相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准 (包括本地和其他地方)	相同产品或同类产品国际和国外标准	
标准名称 (标准号)	玛咖片 (压片糖果) Q/YHG 0009S-2024		糖果 压片糖果 SB/T 10347-2017		无	
原料要求	玛咖应符合应符合 GH/T 1123 的规定。食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。所有原辅料应符合相关的国家标准和相关规定。		白砂糖应符合 GB/T 317 的规定；糖醇应符合相关国家标准或行业标准的规定； 其他原辅料：应符合相关国家标准或行业标准的规定。	无	无	
食品添加剂品种和使用量	未使用食品添加剂		食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。	无	无	
生产工艺要求	以玛咖为主要原料，以食用玉米淀粉或食用葡萄糖为辅料，经粉碎、过筛、配料、混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺加工而成的玛咖片 (压片糖果)。		本标准适用于以食糖或糖浆 (粉剂) 或甜味剂等主要原料，经混合、造粒或不造粒、压制成型等相关工艺制成的固体糖果。	无	无	
终 产	感官指标	项 目	要求	要求	无	无
		色泽	色泽均匀一致	符合品种应有的色泽。	无	无
		滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无其他异味。	符合品种应有的滋味和气味，无异昧。	无	无
		组织状态	片状，表面光滑，片型完整，无裂缝，无明显变形。坚实，不松散，剖面紧密，不粘连	形态：块形完整，大小基本一致，无裂痕，无明显变形。	无	无
		杂质	无肉眼可见的外来杂质	无外来杂质。	无	无

品 要 求	理化指标	蛋白质/(g/100g) ≥	10.0				无					无
		水分/(g/100g) ≤	7.0				坚实型: ≤5.0 夹层型: ≤10.0 包衣、包衣抛光型: ≤5.0 其他型: ≤5.0					无
		灰分/(g/100g) ≤	7.0				无					无
		二氧化硫/(mg/kg) ≤	20.0				无					无
		铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5				无					无
		总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5				无					无
	微生物指标	菌落总数/(CFU/g)	n	c	m	M	n	c	m	M	无	无
			5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>		
		大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	5	2	10	10 <sup>2</sup>	无	无
		致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出				未做具体规定					
	净含量	样品采集及处理按 GB4789.1 执行				未做具体规定				无		
符合 JJF107 定量包装商品净含量计量检验规则和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。				无				无	无			
其他内容	无				无				无	无		
修订、变更或修改内容	无											





本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求（确认后在各项前的□内打“√”）

- 1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 4.未使用未经批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- 5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- 6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- 7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题：

无

# 青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	玛咖片（压片糖果）	标准主要起草人	仲建福
标准概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>由于目前该产品既没有国家标准，也没有相关地方标准，为生产出符合相关法律法规的产品，本文件作为组织生产、检验和交货质量判定的依据。</p> <p>本文件依据 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》的规定起草。对本产品质量做出了严格的规定，生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。本产品是以玛咖为主要原料，以食用玉米淀粉或食用葡萄糖为辅料，经粉碎、过筛、配料、混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺加工而成的玛咖片（压片糖果）。公司确定产品的配方、生产工艺过程后，文件起草人收集并分析了相关的法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品技术要求的项目，拟定了标准值。通过对试制的具有代表性的样品进行检测，在参考国家、行业有关标准的基础上编写了该企业标准草案。经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后，对准草案进行了修改，经企业审批通过。</p>			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） <p>见附页 （可以另附页说明）</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>本文件的格式要求以及相关标准内容均符合国家相关法律、法规和强制性标准的要求，并与强制性标准无任何抵触。</p>			



附件：标准主要内容的确定依据（如技术指标、性能要求、试验方法等统计数据）



1. 原料要求：

玛咖应符合应符合 GH/T 1123 的规定。食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。所有原辅料应符合相关的国家标准和相关规定。物料供应商应提供合格的检验报告书；入库后应由质量部按照要求进行检验，合格后方可使用。

2. 食品添加剂使用情况

未使用食品添加剂

3. 生产工艺

为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。

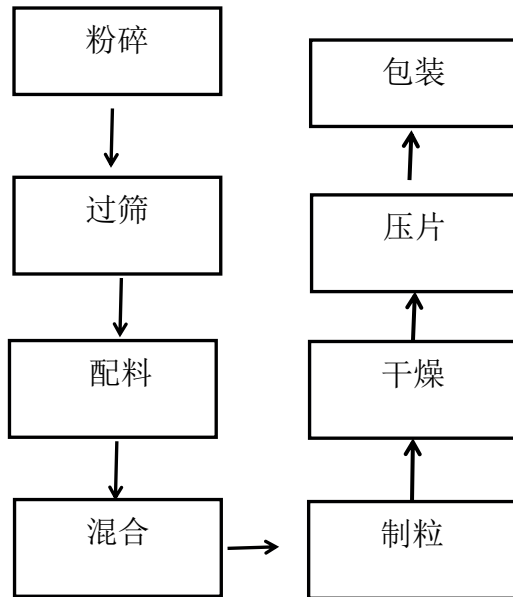
3.1 编写依据：

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》的规定而制定。

3.2 产品工艺：

以玛咖为主要原料，以食用玉米淀粉或食用葡萄糖为辅料，经粉碎、过筛、配料、混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺加工而成的玛咖片（压片糖果）。

3.3 工艺流程图



3.4 生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4. 企业标准比较情况说明。

本标准贯彻了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 SB/T 10347《糖果 压片糖果》等标准制定。本标准限量均按实验数据验证所得。

## 5. 产品的检验指标及检验方法。

### 5.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽均匀一致	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，自然光下肉眼观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织状态	片状，表面光滑，片型完整，无裂缝，无明显变形。坚实，不松散，剖面紧密，不粘连	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 5.2 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
蛋白质/ (g/100g)	≥ 10.0	GB 5009.5 规定的方法检验。
水分/ (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3 规定的方法检验。
灰分/ (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.4 规定的方法检验。
二氧化硫/ (mg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.34 规定的方法检验。
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12 规定的方法检验。
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11 规定的方法检验。

### 5.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方法及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	按 GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	按 GB 4789.3 (第二法)
致病菌 (金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出				按 GB 4789.10、GB 4789.4
样品采集及处理按 GB4789.1 执行					

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超过 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

6. 净含量：应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。