

Q/JZZY

青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0036S—2024



晶阳片（压片糖果）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

青海晶珠中药饮片有限公司发布

前 言

本文件的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定此标准，作为本企业组织安全生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本文件的安全性指标按照GB 17399《食品安全国家标准 糖果》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留》的规定制定。其余指标根据产品实际制定。

本文件由青海晶珠中药饮片有限公司提出。

本文件起草单位：青海晶珠中药饮片有限公司。

本文件主要起草人：李方瑞，李一年。

本文件于xxxx年xx月xx日由青海晶珠中药饮片有限公司负责人李方瑞批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于xxxx年xx月xx日首次发布。

晶阳片（压片糖果）



1 范围

本文件规定了晶阳片（压片糖果）的要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以肉苁蓉、黄芪、枸杞、山药、芫根为原料，添加 α -环状糊精，经预处理、干燥、粉碎、混合、压片成型、包装而成的晶阳片（压片糖果）（以下简称产品）。

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 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 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 1886. 351	食品安全国家标准 食品添加剂 α -环状糊精
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/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 18672	枸杞
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
SB/T 10347	糖果 压片糖果
DBS63/ 00013	食品安全地方标准 青海芫根
DBS63/ 00016	食品安全地方标准 肉苁蓉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法	国家市场监督管理总局[2023]第70号令
《中华人民共和国药典》2020年版	

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 黄芪、山药：应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

3.1.2 肉苁蓉：应符合 DBS63/ 00016 的规定。

3.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.4 芫根：应符合 DBS63/ 00013-2021 的规定。

3.1.5 α -环状糊精：应符合 GB 1886.351 规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 规定。

3.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀。	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；闻气味，用温开水漱口后，品尝滋味
组织形态	呈片状，大小一致，坚实，不松散，剖面紧密，不粘连	
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	检验方法
总糖，g/100g	≥ 2.0	GB/T 18672 附录B
干燥失重，g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 附录A
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采集方案 ^a 及限量				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 中的平板计数法
沙门氏菌/(-25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

b 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）采样方案及限量若非指定均以 25g 标示。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令的要求，按照JJF 1070的规定进行检验。

4 检验规则

4.1 检验分类

检验分原辅料入库检验、出厂检验和型式检验。

4.2 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求标准检验，合格后方可入库备用。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须经生产厂质检部门检验合格，并附有产品质量合格证，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为净含量、感官指标、干燥失重。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准规定的除 3.1 以外的全部要求。

4.4.2 在下列情况之一时，必须进行型式检验：

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产，每半年进行一次；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时；
- e) 本批次出厂检验结果与过往批次检验结果有较大波动时。



4.5 组批与抽样

以同一批原料、同一生产方式生产和加工的同一规格产品为一个批次。

从同一批次产品中，随机抽取样品，型式检验本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。数量应不少于1kg（不少于8个最小包装单位），将所抽样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样复验。

4.6 判定原则

样品经检验，微生物指标有任意一项不合格，直接判定该批产品为不合格品，不得复验。其余指标若有不合格项目，允许在同批产品中对不合格进行复验，以复验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

5.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

5.1.2 运输包装外应标明：产品名称、厂名、厂址、保质期、规格、数量、商标及防潮、防压等标志，并符合 GB/T 191 的要求。

5.1.3 不适宜人群：婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇。

5.2 包装

5.2.1 包装材料

内包装应符合 GB/T 28118 的要求；外包装外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

5.2.2 包装规格

20片/袋；10袋/盒、20袋/盒/；20盒/箱、50盒/箱；也可按照客户要求进行包装。

5.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、防雨、防晒，严禁与有毒有害和有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥、清洁的室内，不得与毒有害、有异味的物品混贮。

5.5 保质期

在上述贮、运条件下，产品的保质期为24个月。



青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	晶阳片（压片糖果）	标准主要起草人	李方瑞，李一年
标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）			
<p>目的：本文件是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准的情况下，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。</p> <p>本文件以肉苁蓉、黄芪、枸杞、山药、芫根为原料，添加 α-环状糊精，经预处理、干燥、粉碎、混合、压片成型、包装而成的晶阳片（压片糖果）。</p> <p>公司确定配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品的技术要求项目，拟定了标准值，通过对试制的具体代表性样品进行检测，再参考国家、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标准进行了修改，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）			
详见附页说明			
与有关法律、法规和强制性标准的关系			
<p>本文件的编写格式符合 GB/T1.1-2020《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。</p> <p>本文件起草参照 SB/T 10347-2017 糖果 压片糖果</p> <p>本文件的检验方法采用相应国家标准的规定。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因			
无			

附件说明

标准主要内容确定依据（如技术指标、参数、公示、性能要求、试验方法等统计数据）



1. 原辅料要求

黄芪、山药：应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

肉苁蓉：应符合 DBS63/ 00016 的规定。

枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

芫根：应符合 DBS63/ 00013-2021 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 规定。

2. 食品添加剂使用情况

α -环状糊精：应符合 GB 1886.351 的规定。

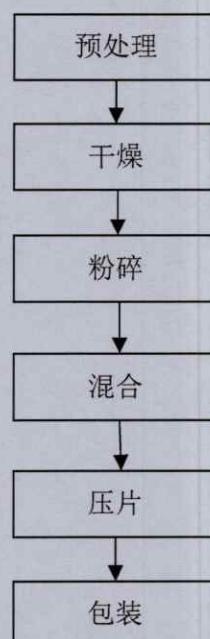
食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3. 生产工艺

3.1 制作方法

以肉苁蓉、黄芪、枸杞、山药、芫根为原料，添加 α -环状糊精，经预处理、干燥、粉碎、混合、压片成型、包装而成的晶阳片（压片糖果）。

3.2 工艺流程图



3.3 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

本文件参照 SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》和 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，检验方法参考了相应的国家标准规定的方法，感官指标根据产品实际特性而制定，食品中污染物铅≤0.4mg/kg，严于国家标准。

5. 产品检验指标及检验方法

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀。	
组织形态	呈片状，大小一致，坚实，不松散，剖面紧密，不粘连	
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味	
杂质	无正常视力可见杂质	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；闻气味，用温开水漱口后，品尝滋味

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
总糖，g/100g	≥ 2.0	GB/T 18672 附录 B
干燥失重，g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347 附录 A
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

5.3 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采集方案 ^a 及限量				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 中的平板计数法
沙门氏菌/(-25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
b 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)采样方案及限量若非指定均以 25g 标示。

5.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 净含量允差及实验方法

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令的要求，按照 JJF 1070 的规定进行检验。





企业标准主要内容对比情况

企业标准 (标准号)	企业标准 (Q/JZZY 0036S-2024)	相同产品或同类产品 国家标准 ③010120239	相同产品或同类 产品地方标准(包 括本地 和其他地方)
原料要求	黄芪、山药：应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。 肉苁蓉：应符合 DBS63/ 00016 的规定。 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。 芫根：应符合 DBS63/ 00013-2021 的规定。 生产用水：应符合 GB 5749 规定。	应符合相关国家标准或行业标准的规定。	应符合相关国家标准或行业标准的规定。
食品添加剂品种和使 用量	α -环状糊精：应符合 GB 1886.351 规定。 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定	品质应符合相关国家标准或行 业标准的规定。	品质应符合相关国家标准或行 业标准的规定。
生产工艺要求	应符合 GB 14881 的规定	/	/
终产品要求	感官指标 组织形态 杂质	色泽 滋味、 气味 组织形态 剖面紧密，不粘连 杂质	具有产品应有的色泽，色泽均匀 具有产品应有的滋味及气味 呈片状，大小一致，坚实，不松散， 无正常视力可见杂质 块形完整，大小基本一致，无裂 缝，无明显变形 无正常视力可见杂质



指标	项目	采集方案 ^a 及限量			
		n	c	m	M
微生物限量	菌落总数 (CFU/g)	5	2	10^4	10^6
	大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10^2	/
	沙门氏菌	5	0	0	/
	金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g)	5	1	10^2	10^3
其他内容	无				
修订、变更或修改内容	无				

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
^b 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)采样方案及限量若非指定均以25g标示。