

Q/FDL

四川菲德力制药有限公司企业标准

Q/FDL0001S-2018

甘草压片糖

企业联系人及电话：叶长蓉 13708254699

企业收集反馈意见邮箱：fdlzygs.2003@163.com

2018-02-06 发布

2018-××-×× 实施

四川菲德力制药有限公司 发布



目 次

前言	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	2
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	3



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照SB/T 10347《糖果 压片糖果》和GB 17399《食品安全国家标准 糖果》，并结合产品特性，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《甘草压片糖》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川菲德力制药有限公司提出。

本标准替代于2016年10月20日发布的Q/FDL0001S-2016《甘草压片糖》

本标准与Q/FDL0001S-2016相比，主要变化如下：

——参照GB 17399《食品安全国家标准 糖果》，对大肠菌群指标进行了修订；

——参照糖果制品生产许可证审查细则及GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，增加了二氧化硫残留量和着色剂残留量指标；

本标准起草单位：四川菲德力制药有限公司。

本标准主要起草人：胡长春。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2013年10月12日首次发布，2016年10月20日第二次发布。



甘草压片糖

1 范围

本标准规定了甘草压片糖的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以甘草提取物（外购或甘草经水煎煮浓缩制成）为原料，辅以白砂糖、淀粉、糊精，添加硬脂酸镁、八角茴香油，经混合、制粒、干燥、总混、压片、包装而成的甘草压片糖。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB 317 白砂糖
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - 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 4789.2 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
 - 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/T 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/T 5009.13 食品中铜的测定
 - GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 - GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 - SB/T 10347 糖果 压片糖果
 - GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
 - 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
 - GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - QB/T 1120 食品添加剂 八角茴香(精)油
 - SB/T 10347 糖果 压片糖果
 - 食品添加剂指定标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第15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《食品标识管理规定》
 《中华人民共和国药典》2015年版一部



《中华人民共和国药典》2015年版四部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 甘草应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定，并符合卫法监发〔2001〕188号文相关要求。

3.1.2 甘草提取物应符合经备案有效的企业标准的规定。

3.1.3 白砂糖应符合GB 317的规定。

3.1.4 淀粉、糊精应符合《中华人民共和国药典》2015年版四部的规定。

3.1.5 硬脂酸镁应符合食品添加剂指定标准 食品添加剂 硬脂酸镁的规定。

3.1.6 八角茴香油应符合QB/T 1120的规定。

3.1.7 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	呈均匀一致的棕色或棕褐色	
组织形态/性状	浅凸圆片表面光滑、细腻，块形完整、坚实、不松散、不粘连，无缺角、裂缝、霉变。	
滋、气味	具有八角茴香油特有的气味，味回甜。不得有异嗅异味。	取适量样品放置于白瓷盘内，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态、性状、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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
干燥失重/ (g/100g)	≤ 5.0	SB/T 10347
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
铜 (以Cu计) / (mg/kg)	≤ 10.0	GB/T 5009.13
二氧化硫残留量/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.34
着色剂残留量/ (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.35

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指 标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 750	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	≤ 10	GB 4789.3

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量



致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	2	0/25g	0/25g	GB 4789. 4
志贺氏菌	5	2	0/25g	0/25g	GB 4789. 5
金黄色葡萄球菌	5	2	0/25g	0/25g	GB 4789. 10 第二法

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 400 片（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 800 片（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；

如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

内包装材料是聚对苯二甲酸乙二醇酯瓶，应符合GB 13113的规定，瓶盖材料是聚乙烯，应符合GB 9687的规定；瓶垫是食品包装用铝箔，应符合GB/T 28118的规定；外包装塑封膜材料是聚乙烯膜，应符合GB 9687的规定；运输包装材料是瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

