

# 湖南德海制药有限公司企业标准

Q/DHZY 0014S-2024

## 食品安全企业标准 蓝莓菊花叶黄素酯压片糖果

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4332275-2024

备案日期：2024年6月5日

湖南省卫生  
食品安全企业标准

2024-05-13 发布

2024-06-13 实施

湖南德海制药有限公司

发布



## 前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准由湖南德海制药有限公司提出。

本标准由湖南德海制药有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南德海制药有限公司。

本标准主要起草人：沈奕伶、朱军君。



# 蓝莓菊花叶黄素酯压片糖果



## 1 范围

本标准规定了蓝莓菊花叶黄素酯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、贮运和保质期。

本标准适用于以异麦芽酮糖醇、白砂糖、乳糖中的一种或几种为主要原料，菊花、叶黄素酯粉及蓝莓粉、枸杞粉、决明子粉、猕猴桃粉、桑椹粉、生姜粉、花椒粉、果蔬粉中一种或几种为辅料，添加食品添加剂，菊花水煮、过滤、浓缩后与其他原辅料经配料、混合、制粒、干燥、总混、压片、包装等工艺生产而成的蓝莓菊花叶黄素酯压片糖果。

## 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（包括所有文件的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图式标志
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	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》
	卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（2008年第12号）
	卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008年第20号）

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准、卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告(2008年第12号)、卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008年第20号)和有关规定。

### 3.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察外观、色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味,无异嗅,无异味	
组织形态	片状、无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

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
水分(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.45	GB 5009.12

### 3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 及相关的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

### 3.8 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批次。

### 5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 个包装，随机抽样至少 1kg（至少 30 个独立包装），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。产品检验合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

### 5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；

若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（微生物指标除外），应在同批次产品留样中取样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；

若微生物指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。

## 6 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）、卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008 年第 20 号）及相关的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB 4806.7 要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为 24 个月。

