

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 000S—2022

肉苁蓉糖果片（压片糖果）

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022-00-00 发布

2022-00-00 实施

宁夏食品安全协会 发布

前 言

本文件是按照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》的规定起草。

本文件由宁夏农林科学院农业生物技术研究中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院农业生物技术研究中心、宁夏食品安全协会、宁夏极蓉高新技术产业有限公司、宁夏荣盛康苻蓉生物有限公司。

本文件主要起草人：张丽、宋玉霞、田莉、甘晓燕、郭生虎、聂峰杰、巩樵、刘璇、杨文静、陈学刚、石磊、陈虞超。

肉苁蓉糖果片（压片糖果）

1 范围

本文件规定了肉苁蓉糖果片（压片糖果）的质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以肉苁蓉超微粉为主要原料，添加辅料后经混合、造粒、压片、干燥等工艺加工而成的肉苁蓉糖果片（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 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落测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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

SB/T 10347 糖果 压片糖果

《中华人民共和国药典》2020 年版四部

原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》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 要求。

4.1.2 肉苁蓉超微粉及各种辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|------|------------------------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀 |
| 组织状态 | 坚实、不松散，块形完整、大小基本一致、无裂缝、无明显变形 |
| 滋味气味 | 香甜微苦，无异味 |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来异物 |

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------------|------|
| 干燥失重/(g/100g) | ≤5.0 |
| 松果菊苷和毛蕊花糖苷总量（以干燥品计）/(g/100g) | ≥0.1 |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg) | ≤0.5 |

4.4 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | |
|--------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 | | | | |

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂使用范围和使用量应符合 GB 2760 中的有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

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，闻其气味，品尝滋味。

7.2 干燥失重

按SB/T 10347 附录A规定方法测定。

7.3 松果菊苷和毛蕊花糖苷总量

按《中华人民共和国药典》2020 年版四部规定方法测定。

7.4 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

7.5 菌落总数

按GB 4789.2规定方法测定。

7.6 大肠菌群

按GB 4789.3规定方法测定。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

以同一班次生产的产品为一批，每批产品随机抽取10个最小包装（总量不少于500g）进行检验。每批产品须经检验合格后方可出厂。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

检验项目为净含量、感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验

每12个月进行1次，在有下列情况之一时应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

8.3 判定原则

检验项目全部合格判定产品合格，检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准，但微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合食品安全和相关标准要求。包装定量误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。
