

ICS

Q/LHC

广西六鹤春生物科技有限公司企业标准

Q/LHC 0001S—2021

司克乐含片

2021-10-18 发布

2021-11-08 实施

广西六鹤春生物
科技有限公司

广西六鹤春生物科技有限公司

发布

前 言

本文件按照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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西六鹤春生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：禰瑞生、郑孝林、粟华生。

本文件于2021年10月18日发布，2021年11月8日实施。

司克乐含片

1 范围

本文件规定了司克乐含片的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以人参（人工种植）、益智仁、金银花、干姜、罗汉果、薄荷脑、白砂糖、硬脂酸镁为原料，经粉碎（或植物原料水煮提取、浓缩）混合、制粒、干燥、压片、包装等工艺制成的司克乐牌含片（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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- GB 1886.199 食品安全国家标准 食品添加剂 天然薄荷脑
- 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 4789.1 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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- 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 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
- QB/T 1792 d1-合成薄荷脑
- NY/T 694 罗汉果
- SB/T 10347 糖果 压片糖果
- 中华人民共和国卫生部公告（2012）第17号 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告
- 中华人民共和国药典 一部（2020年版）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 人参（人工种植）

应符合原卫生部公告（2012）第17号的规定。

4.1.2 罗汉果

应符合 NY/T 694 的规定。

4.1.3 益智仁、金银花、干姜

应质好，清洁、无霉变无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2015年版）的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.4 薄荷脑

应符合GB 1886.199或QB/T 1792规定。

4.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.6 硬脂酸镁

应符合GB 1886.91规定。

4.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有原辅料混合后应有的色泽，光亮，色泽均匀一致
组织和形态	坚实，不松散，剖面紧密，不粘连；块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形
滋味和气味	具有该品种特有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100g)	≤ 5.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤ 0.1
其他污染物限量	按GB 2762的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	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

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

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 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按SB/T 10347规定的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 干燥失重

按SB/T 10347规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

7.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.24的规定执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.24的规定执行。

7.4 食品添加剂

按国家相应标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、菌落总数、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行至少一次；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目：包括本标准 4.2、4.3、4.4 及 5.2 规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，该批产品判为合格。

8.5.2 微生物项目检验结果有不符合本文件要求时，即判定该批产品不合格，不能复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件规定要求时，则判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。添加人参（人工种植）等新资源原料有不适宜人群和食用限量规定时，产品标签、说明书应符合国家卫生行政部门相关公告的规定。

9.1.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 执行。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相应国家相关标准要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输、贮存

9.3.1 在运输储存过程中，运输工具应清洁卫生，要有防挤压、防尘、防暴晒雨淋措施，不应与有毒有害物质混装。装卸时轻搬，轻放。

9.3.2 储存场地应清洁、干燥、通风良好、不应日光直射，不得与地面直接接触，应离地面 10cm 以上，不应接触和靠近有腐蚀性后易于发霉、发潮物品，不应与有毒有害物品堆放在一起。

9.4 保质期

在符合本文件规定运输储存条件，产品包装完好情况下，常温下产品的保质期为 34 个月。