

食品安全企业标准编制说明

标准名称	橘皮甘草片（压片糖果）	标准主要起草人	范宏、李之言
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本文件规定了橘皮甘草片（压片糖果）的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。结合本企业产品具体情况，依照 GB/T 1.1-2020 的格式要求来编写，目的是为了能更好地做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标，确保产品符合食品安全要求。</p>			
<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）</p> <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求：按产品实际确定了橘皮甘草片（压片糖果）的感官指标，对其色泽、气味和滋味、杂质、状态做了规定。</p> <p>2、理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，确定了干燥失重指标按 SB/T 10347-2017 《糖果 压片糖果》标准制定；铅指标按 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准制定；严于 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果”铅的 20%。</p> <p>3、微生物限量：依据 SB/T 10347-2017 《糖果 压片糖果》制定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1、感官要求：取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其色泽、状态和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。</p> <p>2、理化指标：干燥失重按 SB/T 10347 的规定进行检测；铅按 GB 5009.12 的规定进行检测。</p> <p>3、微生物限量：菌落总数按 GB 4789.2 的规定进行检测；大肠菌群按 GB 4789.3 中的平板计数法的规定进行检测。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>铅指标值（主要指污染物含量）严于 GB 2762-2022 规定《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果”铅的 20%。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			