

备案号：223676S-2018

有效期至：2022 年 01 月 21 日

# Q/HGF

## 延边韩工坊健康制品有限公司企业标准

Q/HGF0119S-2018

### 压片糖果

| 食品企业标准备案专用章 |                                    |
|-------------|------------------------------------|
| 标准号         | Q/HGF0119S-2018                    |
| 备案号         | 223676S-2018                       |
| 有效期限        | 2019 年 01 月 22 日至 2022 年 01 月 21 日 |
| 备案机关        | 吉林省卫生健康委员会                         |

2018-12-21 发布

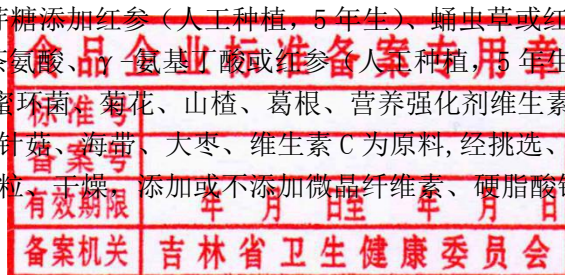
2018-12-21 实施

延边韩工坊健康制品有限公司 发布

# 压片糖果

## 1 范围

本标准适用于以低聚异麦芽糖添加红参（人工种植，5年生）、蛹虫草或红参（人工种植，5年生）、松花粉、磷酸酰丝氨酸、茶叶茶氨酸、 $\gamma$ -氨基丁酸或红参（人工种植，5年生）、玉米低聚肽粉、葛根或红参（人工种植，5年生）、蜜环菌、菊花、山楂、葛根、营养强化剂维生素C或红参（人工种植，5年生）、山楂、黑豆、芹菜、金针菇、海带、大枣、维生素C为原料，经挑选、烘干、粉碎、过筛、（或提取、浓缩、干燥）、混合、制粒、干燥，添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁，混合、压片、包装等工艺制成的压片糖果。

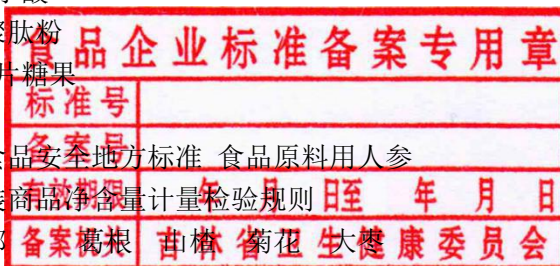


## 2 规范性引用文件

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| GB/T 191    | 包装储运图示标志                             |
| GB 1886.91  | 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁                  |
| GB 1886.103 | 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素                 |
| GB 2760     | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准                   |
| GB 2762     | 食品安全国家标准 食品中污染物限量                    |
| GB/T 2828.1 | 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划 |
| 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 4806.5   | 食品安全国家标准 玻璃制品                        |
| 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 5009.11  | 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 5009.86  | 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定                  |
| 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 7096     | 食品安全国家标准 食用菌及其制品                     |
| GB 7718     | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则                   |
| GB 9683     | 复合食品包装袋卫生标准                          |
| GB/T 10004  | 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合                 |
| GB 14754    | 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）            |
| 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 17403                  | 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范           |
| GB/T 20554                | 海带                             |
| GB/T 20881                | 低聚异麦芽糖                         |
| GB 23350                  | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品              |
| 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                |
| GB 31636                  | 食品安全国家标准 花粉                    |
| NY/T 285                  | 绿色食品 豆类                        |
| NY 318                    | 人参制品                           |
| NY/T 580                  | 芹菜                             |
| QB/T 4587                 | $\gamma$ -氨基丁酸                 |
| QB/T 4707                 | 玉米低聚肽粉                         |
| SB/T 10347                | 糖果 压片糖果                        |
| DB13/T 1047               | 榛蘑                             |
| DBS 22/024                | 吉林省食品安全地方标准 食品原料用人参            |
| JJF 1070                  | 定量包装商品净含量计量检验规则                |
| 《中国药典》2015年版一部            | 人参、葛根                          |
| 卫生部公告2011年第8号             | 食品添加剂指定标准 食品添加剂 硬脂酸镁           |
| 卫生部公告2011年第8号             | 食品添加剂指定标准 食品添加剂 微晶纤维素          |
| 卫生部公告2009年第12号            | 《关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸为新资源食品的公告》 |
| 卫生部公告2010年第15号            | 《关于批准玉米低聚肽粉、磷酸酰丝氨酸为新资源食品的公告》   |
| 卫生部公告2012年第17号            | 《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》        |
| 卫生部公告2014年第10号            | 《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》           |
| 卫生部公告2014年第15号            | 《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料的公告》           |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）  | 《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 第123号（2009） | 《食品标识管理规定》                     |



### 3 分类

产品按所用原料不同可分为：

#### 3.1 红参蛹虫草片（压片糖果）

以低聚异麦芽糖、红参（人工种植，5年生）、蛹虫草为原料，经挑选、烘干、粉碎、过筛、（或提取、浓缩、干燥）、混合、制粒、干燥，添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁，混合、压片、包装等工艺制成的红参蛹虫草片（压片糖果）。

#### 3.2 红参茶氨酸松花粉压片糖果

以低聚异麦芽糖、红参（人工种植，5年生）、松花粉、磷酸酰丝氨酸、茶叶茶氨酸、 $\gamma$ -氨基丁酸为原料，经挑选、烘干、粉碎、过筛、（或提取、浓缩、干燥）、混合、制粒、干燥，添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁，混合、压片、包装等工艺制成的红参茶氨酸松花粉压片糖果。

#### 3.3 红参玉米低聚肽压片糖果

以低聚异麦芽糖、红参（人工种植，5年生）、玉米低聚肽粉、葛根为原料，经挑选、烘干、粉碎、过筛、（或提取、浓缩、干燥）、混合、制粒、干燥，添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁，混合、压片、包装等工艺制成的红参玉米低聚肽压片糖果。

#### 3.4 红参蜜环菌片（压片糖果）

以低聚异麦芽糖、红参（人工种植，5年生）、蜜环菌、菊花、山楂、葛根、营养强化剂维生素C

为原料,经挑选、烘干、粉碎、过筛、(或提取、浓缩、干燥)、混合、制粒、干燥,添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁,混合、压片、包装等工艺制成的红参蜜环菌片(压片糖果)。

### 3.5 红参果蔬片(压片糖果)

以低聚异麦芽糖、红参(人工种植,5年生)、山楂、黑豆、芹菜、金针菇、海带、大枣、维生素C为原料,经挑选、烘干、粉碎、过筛、(或提取、浓缩、干燥)、混合、制粒、干燥,添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁,混合、压片、包装等工艺制成的红参果蔬片(压片糖果)。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 4.1.2 红参应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.3 蛹虫草、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 4.1.5 磷酸酰丝氨酸应符合卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。
- 4.1.6 茶叶茶氨酸应符合卫生部公告 2014 年第 15 号的规定。
- 4.1.7  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 4.1.8 菊花、山楂、葛根、大枣应符合《中国药典》2015 年版一部的规定。
- 4.1.9 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 4.1.10 蜜环菌应符合 DB13/T 1047 或 GB 7096 的规定。
- 4.1.11 黑豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 4.1.12 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 4.1.13 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 4.1.14 营养强化剂维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.15 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 4.1.16 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 4.1.17 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                        | 检验方法  |
|-------|----------------------------|---|
| 色泽    | 具有产品应有的颜色,色泽均匀一致           | 取试样适量,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、形态、组织,用嗅觉鉴别其气味,用舌尖品尝其滋味,看是否有肉眼可见杂质 |
| 形态    | 块形完整,大小基本一致,无裂缝,表面光滑,无明显变形 |   |
| 组织    | 坚实,不松散                     |   |
| 滋味、气味 | 具有人参特有的滋味和气味,味甜、微苦、无异味     |   |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质                |   |

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目             | 指 标  | 检验方法       |
|-----------------|--|------------|
| 干燥失重/(g/100g) ≤ | 5.0  | GB 5009.3  |
| 人参总皂苷, % ≥      | 红参蛹虫草片(压片糖果)、<br>红参茶氨酸松花粉压片糖果、<br>红参玉米低聚肽压片糖果、<br>红参蜜环菌片(压片糖果) | NY 318 附录B |
|                 | 0.3  |            |

## 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

| 项 目             | 限 量    | 检验方法       |
|-----------------|--------|------------|
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5  | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计), mg/kg  | ≤ 0.45 | GB 5009.12 |

表 3 污染物限量

**食品企业标准备案专用章**

标准号

备案号

有效期限 年 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

## 4.5 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> 样品的采样及处理按GB4789.1执行。

## 4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

| 品 种   | 使用功能 | 使用量       | 残留量 | 检验方法 |
|-------|------|-----------|-----|------|
| 硬脂酸镁  | 抗结剂  | 按生产需要适量使用 | —   | —    |
| 微晶纤维素 | 稳定剂  | 按生产需要适量使用 | —   | —    |

## 4.7 食品营养强化剂的使用

应符合表 6 的规定

表 6 食品营养强化剂

| 食品营养强化剂名称   | 使用量  | 强化物质的含量 | 检验方法       |
|-------------|------|---------|------------|
| 维生素 C mg/kg | 5000 | ≥4000   | GB 5009.86 |

## 5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号(2005)的规定,并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

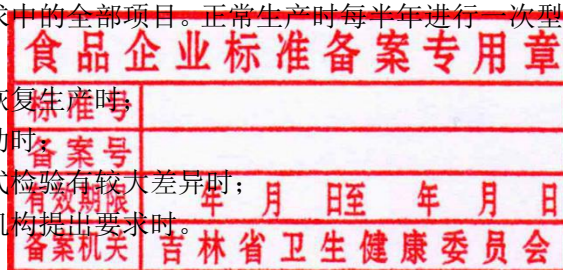
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、干燥失重、人参总皂苷、菌落总数、净含量。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时
- (2)原辅料质量出现大的波动时
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。



### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

#### 8.1.1 食品名称：红参蛹虫草片（压片糖果）

配料表（原料）：低聚异麦芽糖、红参（人工种植，5年生）、蛹虫草，添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0119S

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 30g

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用

### 8.1.2 食品名称：红参茶氨酸松花粉压片糖果

配料表（原料）：低聚异麦芽糖、红参（人工种植，5年生）、松花粉、茶叶茶氨酸、磷酸酰丝氨酸、 $\gamma$ -氨基丁酸，添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0119S

人参食用限量：≤3 g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 30g

茶叶茶氨酸食用限量：≤0.4 g/天

茶叶茶氨酸添加量：每 100g 本产品添加茶叶茶氨酸 2g

磷脂酰丝氨酸食用限量：≤600mg/天

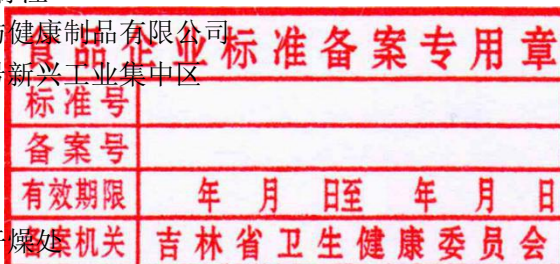
磷脂酰丝氨酸添加量：每 100g 本产品添加磷脂酰丝氨酸 2g

$\gamma$ -氨基丁酸食用限量：≤500 mg/天

$\gamma$ -氨基丁酸添加量：每 100g 本产品添加  $\gamma$ -氨基丁酸 1g

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用



### 8.1.3 食品名称：红参玉米低聚肽压片糖果

配料表（原料）：低聚异麦芽糖、红参（人工种植，5年生）、玉米低聚肽粉、葛根，添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0119S

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 30g

玉米低聚肽粉食用限量：≤4.5g/天

玉米低聚肽粉添加量：每 100g 本产品添加玉米低聚肽粉 13g

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

#### 8.1.4 食品名称：红参蜜环菌片(压片糖果)

配料表(原料)：低聚异麦芽糖、红参(人工种植, 5 年生)、蜜环菌、菊花、山楂、葛根、维生素 C, 添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

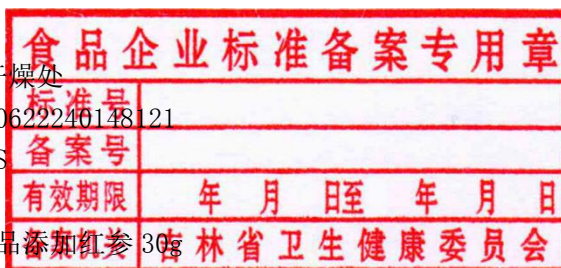
产品标准代号：Q/HGF0119S

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 30g

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用



#### 8.1.5 食品名称：红参果蔬片(压片糖果)

配料表(原料)：低聚异麦芽糖、红参(人工种植, 5 年生)、山楂、黑豆、芹菜、金针菇、海带、大枣、维生素 C, 添加或不添加微晶纤维素、硬脂酸镁

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0119S

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 20g

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

## 8.2 营养成分表

8.2.1 红参蛹虫草片(压片糖果)应符合表 7 的规定。



表 7 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1577 千焦      | 18%  |
| 蛋白质   | 7.2 克        | 12%  |
| 脂肪    | 1.5 克        | 3%   |
| 碳水化合物 | 82.3 克       | 27%  |
| 钠     | 46 毫克        | 2%   |

8.2.2 红参茶氨酸松花粉压片糖果应符合表 8 的规定。

表 8 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1638 千焦      | 19%  |
| 蛋白质   | 4.5 克        | 7%   |
| 脂肪    | 0.8 克        | 1%   |
| 碳水化合物 | 90.2 克       | 30%  |
| 钠     | 0 毫克         | 0%   |

8.2.3 红参玉米低聚肽压片糖果应符合表 9 的规定。

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1588 千焦      | 19%  |
| 蛋白质   | 4.5 克        | 7%   |
| 脂肪    | 1.0 克        | 2%   |
| 碳水化合物 | 86.7 克       | 29%  |
| 钠     | 0 毫克         | 0%   |

8.2.4 红参蜜环菌片(压片糖果)应符合表 10 的规定。

表 10 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1422 千焦      | 17%  |
| 蛋白质   | 4.4 克        | 7%   |
| 脂肪    | 1.0 克        | 2%   |
| 碳水化合物 | 77.1 克       | 26%  |
| 钠     | 0 毫克         | 0%   |
| 维生素 C | 500.0 毫克     | 500% |

8.2.5 红参果蔬片(压片糖果)应符合表 11 的规定。

表 11 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1019 千焦      | 12%  |
| 蛋白质   | 5.6 克        | 9%   |
| 脂肪    | 1.9 克        | 3%   |
| 碳水化合物 | 50.2 克       | 17%  |
| 钠     | 14 毫克        | 1%   |
| 维生素 C | 500.0 毫克     | 500% |

## 9 包装

内包装采用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定；采用玻璃容器，应符合 GB 4806.5 的规定；以及符合 GB 9683 或者 GB/T 28118 等其他食品级要求的包装。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10 保质期

产品应储存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙一定距离存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

保质期为 24 个月。

