

Q/ZQDY

广西中岐道养健康科技有限责任公司企业标准

Q/ZQDY 0001S—2023



方便丸

食品安全企业标准备案号
451647 S-2023
有效期至 2028年12月27日

2023-09-25 发布

2024-01-15 实施



广西中岐道养健康科技有限责任公司 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。

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。

本文件由广西中岐道养健康科技有限责任公司提出并归口。

本文件起草单位：广西中岐道养健康科技有限责任公司。

本文件主要起草人：李维力。

方便丸

1 范围

本文件规定了方便丸的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于3.1定义的产品。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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/T 5835 干制红枣
- GB/T 6192 黑木耳
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 22300 丁香
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31120 糖果术语

GB 31636	食品安全国家标准	花粉
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 31639	食品安全国家标准	食品加工用酵母
GB 31645	食品安全国家标准	胶原蛋白肽
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB/T 32727		肉豆蔻
GH/T 1030		松花粉
GH/T 1240		干制蛹虫草
LY/T 1922		核桃仁
NY/T 494		魔芋粉
NY/T 694		罗汉果
NY/T 1504		莲子
QB/T 5726		玛咖粉
SB/T 10528		纳豆
DBS45/008	食品安全地方标准	桂圆肉

3 术语和定义

GB/T 31120界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便丸

以食糖、糖浆、糖醇、甜味剂中一种或几种为主要原料，添加鸡内金、藿香、薏苡仁、橘皮（陈皮）、蒲公英、高良姜、莲子、莱菔子、茯苓、山药、砂仁、干姜、金银花、葛根、枳椇子、干制红枣、芡实、沙棘、桂圆肉、白扁豆、玉竹、白果、代代花、白芷、黄精、番木瓜、乌梅、山楂、百合、猴头菇、苦瓜、决明子、桑叶、桑椹、枸杞、核桃仁、赤小豆、青果、人参（人工种植）、魔芋粉、黑木耳、玉米须、火麻仁、松花粉、肉桂、乌梢蛇、蝮蛇、肉豆蔻、覆盆子、黄芥子、牛蒡根、酸枣仁、郁李仁、桃仁、杏仁（甜）、丁香、桔红、桔梗、紫苏、紫苏籽、菊花、菊苣、杜仲雄花、五指毛桃、枇杷叶、阿胶、荷叶、淡豆豉、薄荷、黑胡椒、花椒、海参、牡蛎、蚕蛹（干制品）、罗汉果、黑芝麻、黑豆、马齿苋、鱼腥草、胡萝卜、洋葱、鸡蛋粉、鸡血粉、鹿血粉（养殖梅花鹿）、鹿鞭粉（养殖梅花鹿）、地龙蛋白、玛咖粉、蛹虫草（人工培养）、纳豆、平卧菊三七、墨鱼粉、蜂蜜、食品加工用酵母、胶原蛋白肽、胶原蛋白、青钱柳叶、库拉索芦荟凝胶、抗性糊精、食用淀粉、食品添加剂、食品营养强化剂中的一种或几种为辅料，经原料预处理、配料、混合、制丸、包衣（或不包衣）、烘干灭菌、冷却、包装等工艺加工制成的可直接食用的固体糖果。

4 产品分类

根据原料不同可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标注为准。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.2 糖浆、糖醇、阿胶、蚕蛹（干制品）、黑豆、鸡血粉、鹿血粉（养殖梅花鹿）、鹿鞭粉（养殖梅花鹿）、地龙蛋白、墨鱼粉、胶原蛋白、抗性糊精

应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定，且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品。

5.1.3 鸡内金、藿香、薏苡仁、橘皮（陈皮）、蒲公英、高良姜、莱菔子、茯苓、山药、砂仁、干姜、金银花、葛根、枳椇子、芡实、沙棘、白扁豆、玉竹、白果、代代花、白芷、黄精、番木瓜、乌梅、山楂、百合、猴头菇、苦瓜、决明子、桑叶、桑椹、赤小豆、青果、人参（人工种植）、玉米须、火麻仁、肉桂、乌梢蛇、蝮蛇、覆盆子、黄芥子、牛蒡根、酸枣仁、郁李仁、桃仁、杏仁、桔红、桔梗、紫苏、紫苏籽、菊花、菊苣、杜仲雄花、五指毛桃、枇杷叶、荷叶、淡豆豉、薄荷、马齿苋、鱼腥草、胡萝卜、洋葱、平卧菊三七、青钱柳叶、库拉索芦荟凝胶

应为干制品，无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，真菌毒素限量应符合GB 2761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。

5.1.4 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

5.1.5 干制红枣

应符合GB/T 5835的规定。

5.1.6 桂圆肉

应符合DBS45/008的规定。

5.1.7 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

5.1.8 核桃仁

应符合LY/T 1922的规定。

5.1.9 魔芋粉

应符合NY/T 494的规定。

5.1.10 黑木耳

应符合GB/T 6192的规定。

5.1.11 松花粉

应符合GH/T 1030、GB 31636的规定。

5.1.12 肉豆蔻

应符合GB/T 32727的规定。

5.1.13 丁香

应符合GB/T 22300的规定。

5.1.14 黑胡椒

应符合GB/T 7901的规定。

5.1.15 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.1.16 海参、牡蛎

应符合GB 10136的规定。

5.1.17 黑芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.18 罗汉果

应符合NY/T 694的规定。

5.1.19 鸡蛋粉

应符合GB 2749的规定。

5.1.20 玛咖粉

应符合QB/T 5726的规定。

5.1.21 蛹虫草（人工培养）

应符合GH/T 1240的规定。

5.1.22 纳豆

应符合SB/T 10528的规定。

5.1.23 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

5.1.24 食品加工用酵母

应符合GB 31639的规定。

5.1.25 胶原蛋白肽

应符合GB 31645的规定。

5.1.26 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.27 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色 泽	具有该产品固有的色泽
组织形态	呈丸状，不松散，形态完整，大小基本一致，无霉变
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 35
还原糖 ^a (以葡萄糖计), g/100g	12.0~29.0
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.1
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
其他污染物限量	应符合GB 2762中糖果的规定
^a 不适用于无糖糖果 [其含糖量 (以单糖和双糖计) ≤ 0.5g/100g]。	

5.4 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 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g或/25mL表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g (mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g (mL)	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值得样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

6 食品添加剂和食品营养强化剂

6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种及使用量应分别符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取适量样品，置于洁净的烧杯或洁净的白色瓷盘，在自然光下线用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，在室温下，嗅其气味。用温水漱口，按标签食用方法品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

8.2.2 还原糖

按GB 5009.7的规定执行。

8.2.3 二氧化硫残留量

按GB 5009.34的规定执行。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

8.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

以同一批原料、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

9.2 抽样方法

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。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验，经检验合格后，附有合格证方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、还原糖、菌落总数、大肠菌群、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每半年应进行一次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

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

9.4.2 检验项目包括本标准中 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部检验项目结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。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，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。同时还应在标签上标示产品食用方法。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装若用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔，避免受潮和日晒雨淋。

10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面离墙壁。产品应按生产日期分类存放，先进先出。

10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，保质期以产品包装袋标签标识为准。

