



410073S-2019



新郑市泽之润生物科技有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2019

凝胶糖果

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

新郑市泽之润生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新郑市泽之润生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴巧霞。

本标准自发布实施日起替代：Q/XZS 0001S-2017，备案号：412716S-2017，备案日期：2017-11-16。

H N

Q B

凝胶糖果

1 范围

本标准规定了凝胶糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶、卡拉胶为主要原料，添加或不添加 DHA 藻油、花生四烯酸油脂、乳矿物盐、乳清粉、维生素 C、乳酸亚铁、鱼油提取物、益生菌[动物双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、婴儿双歧杆菌]、水苏糖、海藻粉、低聚半乳糖、叶黄素酯、木糖醇、酵母粉、 γ -氨基丁酸、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、玫瑰油(食用香料)、元宝枫籽油、牡丹籽油、番茄籽油、菠菜粉、蓝莓果粉、N-乙酰神经氨酸、磷脂酰丝氨酸、纯净水、亚麻籽油、微晶纤维素、食用甘油、山梨糖醇液、葵花籽油、单，双甘油脂肪酸酯、核桃油、大豆油、食用色素(柠檬黄、焦糖色、苋菜红、二氧化钛)、食用香精(甜橙香精、牛奶香精、酸奶香精、草莓香精、葡萄香精、苹果香精、水蜜桃香精、蓝莓香精)，经调配、溶糖(浆)、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的凝胶糖果。

2 分类

根据产品名称和所用原辅料不同分为 17 类：(1)DHA 藻油凝胶糖果；(2)乳矿物盐凝胶糖果；(3)VC 铁强化凝胶糖果；(4)鱼油提取物凝胶糖果；(5)复合益生菌凝胶糖果；(6)海藻粉凝胶糖果；(7)DHA 藻油叶黄素酯凝胶糖果；(8)酵母粉凝胶糖果；(9)玫瑰味凝胶糖果；(10)核桃油凝胶糖果；(11)亚麻籽油凝胶糖果；(12)牡丹籽油凝胶糖果；(13)番茄籽油凝胶糖果；(14)元宝枫籽油凝胶糖果；(15)果蔬铁强化凝胶糖果；(16)N-乙酰神经氨酸 DHA 藻油凝胶糖果；(17)磷脂酰丝氨酸凝胶糖果。

2.1 DHA 藻油凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加 DHA 藻油、花生四烯酸油脂、纯净水、亚麻籽油、食用甘油、山梨糖醇液、甜橙香精，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖(浆)、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的 DHA 藻油凝胶糖果。

2.2 乳矿物盐凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加乳矿物盐、乳清粉、纯净水、葵花籽油、食用甘油、山梨糖醇液、食用色素(柠檬黄)、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶、牛奶香精、甜橙香精，经调配、溶糖(浆)、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的乳矿物盐凝胶糖果。

2.3 VC 铁强化凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加维生素 C、乳酸亚铁、大豆油、纯净水、食

用甘油、山梨糖醇液、食用色素（焦糖色）、草莓香精、单，双甘油脂肪酸酯,添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶,经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的VC铁强化凝胶糖果。

2.4 鱼油提取物凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料,添加鱼油提取物、纯净水、葵花籽油、食用甘油、山梨糖醇液,添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶,经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的鱼油提取物凝胶糖果。

2.5 复合益生菌凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料,添加水苏糖、纯净水、葵花籽油、食用甘油、山梨糖醇液、食用色素（二氧化钛）、酸奶香精、单,双甘油脂肪酸酯,添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶,经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却并加入益生菌[动物双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、婴儿双歧杆菌]、浇模成型、干燥、包装加工而成的复合益生菌凝胶糖果。

2.6 海藻粉凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料,添加海藻粉、低聚半乳糖、纯净水、大豆油、食用色素（二氧化钛）、葡萄香精、食用甘油、山梨糖醇液、单,双甘油脂肪酸酯,添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶,经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的海藻粉凝胶糖果。

2.7 DHA 藻油叶黄素酯凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料,添加DHA藻油、叶黄素酯、木糖醇、纯净水、亚麻籽油、食用甘油、山梨糖醇液、甜橙香精,添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶,经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的DHA藻油叶黄素酯凝胶糖果。

2.8 酵母粉凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料,添加大豆油、纯净水、食用甘油、山梨糖醇液、食用色素（焦糖色）、单,双甘油脂肪酸酯,添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶、苹果香精、水蜜桃香精,经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却并加入酵母粉、浇模成型、干燥、包装加工而成的酵母粉凝胶糖果。

2.9 玫瑰味凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料,添加 γ -氨基丁酸、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰油（食用香料）、纯净水、核桃油、山梨糖醇液、食用色素（苋菜红）、食用甘油,添加或不添加微晶

纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的玫瑰味凝胶糖果。

2.10 核桃油凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加核桃油、纯净水、山梨糖醇液、食用甘油，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的核桃油凝胶糖果。

2.11 亚麻籽油凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加亚麻籽油、纯净水、山梨糖醇液、食用甘油，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的亚麻籽油凝胶糖果。

2.12 牡丹籽油凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加牡丹籽油、纯净水、葵花籽油、山梨糖醇液、食用甘油，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的牡丹籽油凝胶糖果。

2.13 番茄籽油凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加番茄籽油、纯净水、葵花籽油、山梨糖醇液、食用甘油，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的番茄籽油凝胶糖果。

2.14 元宝枫籽油凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加元宝枫籽油、纯净水、葵花籽油、山梨糖醇液、食用甘油，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的元宝枫籽油凝胶糖果。

2.15 果蔬铁强化凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加菠菜粉、蓝莓果粉、乳酸亚铁、纯净水、大豆油、食用甘油、山梨糖醇液、食用色素（焦糖色）、蓝莓香精、单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的果蔬铁强化凝胶糖果。

2.16 N-乙酰神经氨酸 DHA 藻油凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加N-乙酰神经氨酸、DHA 藻油、纯净水、亚麻籽

油、食用甘油、山梨糖醇液、甜橙香精，单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的 N-乙酰神经氨酸 DHA 藻油凝胶糖果。

2.17 磷脂酰丝氨酸凝胶糖果

以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶为主要原料，添加磷脂酰丝氨酸、纯净水、亚麻籽油、食用甘油、山梨糖醇液、甜橙香精，单，双甘油脂肪酸酯，添加或不添加微晶纤维素、卡拉胶，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的磷脂酰丝氨酸凝胶糖果。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 玫瑰油应符合 GB 1886.48 的规定。
- 3.1.3 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.5 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.7 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.9 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.11 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。
- 3.1.12 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.13 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.14 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.15 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.16 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.17 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 3.1.18 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.20 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 3.1.21 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 3.1.22 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.23 食用甘油应符合 GB 29950 的规定。

- 3.1.24 食用香精（甜橙香精、牛奶香精、酸奶香精、草莓香精、葡萄香精、苹果香精、水蜜桃香精、蓝莓香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.25 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.26 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.27 蓝莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.28 嗜酸乳杆菌、叶黄素酯应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 3.1.29 鼠李糖乳杆菌、低聚半乳糖应符合卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 3.1.30 γ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 3.1.31 鱼油提取物、乳矿物盐应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。
- 3.1.32 DHA 藻油、花生四烯酸油脂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 3.1.33 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.34 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。
- 3.1.35 动物双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、保加利亚乳杆菌、婴儿双歧杆菌应符合卫办监督发（2010）65 号的规定。
- 3.1.36 元宝枫籽油、牡丹籽油应符合卫生部公告 2011 年第 9 号的规定。
- 3.1.37 番茄籽油应符合卫生计生委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 3.1.38 N-乙酰神经氨酸应符合卫生计生委公告 2017 年第 7 号的规定。

3.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	从样品中取出 10 粒被测凝胶糖果，置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味、无异味	
性 状	形态完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	
杂 质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标

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	≤ 32	SB/T 10021
还原糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤ 10	GB 5009.7
铅 ^a （以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
二氧化钛，g/kg	≤	10.0	GB 5009.246
铁，mg/kg		600~1200	GB 5009.90
维生素C，mg/kg		1000~6000	GB 5009.86
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注： ^a 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出				GB 4789.10
乳酸菌 ^c ，CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35
1、 ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 2、 ^b 不适用于复合益生菌凝胶糖果； 3、 ^c 适用于复合益生菌凝胶糖果。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 17403的规定。

3.7 其他要求

应符合GB2760、GB 2762的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重和还原糖。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、结晶果糖、食用明胶、卡拉胶为主要原料，添加或不添加 DHA 藻油、花生四烯酸油脂、乳矿物盐、乳清粉、维生素 C、乳酸亚铁、鱼油提取物、益生菌[动物双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、嗜酸乳杆菌、保加利亚乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、婴儿双歧杆菌]、水苏糖、海藻粉、低聚半乳糖、叶黄素酯、木糖醇、酵母粉、 γ -氨基丁酸、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、玫瑰油(食用香料)、元宝枫籽油、牡丹籽油、番茄籽油、菠菜粉、蓝莓果粉、N-乙酰神经氨酸、磷脂酰丝氨酸、纯净水、亚麻籽油、微晶纤维素、食用甘油、山梨糖醇液、葵花籽油、单、双甘油脂肪酸酯、核桃油、大豆油、食用色素(柠檬黄、焦糖色、苋菜红、二氧化钛)、食用香精(甜橙香精、牛奶香精、酸奶香精、草莓香精、葡萄香精、苹果香精、水蜜桃香精、蓝莓香精)，经调配、溶糖(浆)、过滤、熬煮、冷却、浇模成型、干燥、包装加工而成的凝胶糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《SB/T 10021 糖果 凝胶糖果》和《GB 17399 食品安全国家标准 糖果》制订本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了凝胶糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市泽之润生物科技有限公司

QB