



410379S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0043S-2019

---

# 凝胶糖果

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红、马爱丽。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、果葡糖浆、食用明胶为主要原料，添加生活饮用水、DHA藻油、鱼油、牡丹籽油、元宝枫籽油、杜仲籽油、叶黄素酯、共轭亚油酸甘油酯、磷虾油、水飞蓟籽油、松花粉、番茄籽油、海藻糖、乳矿物盐、磷脂酰丝氨酸、美藤果油、人参（5年以下人工种植）提取物、蓝莓果粉、核桃油、菊花晶（菊花黄浸膏、白砂糖）、蜂蜡、食用甘油、着色剂（姜黄素、苋菜红、亮蓝、柠檬黄）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、咖啡香精、香草香精、奶味香精）中的几种，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、成型、干燥、包装加工而成的凝胶糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 DHA藻油应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部公告2010年第3号）的规定。
- 2.1.2 鱼油和乳矿物盐应符合《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告2009年第18号）的规定。
- 2.1.3 牡丹籽油和元宝枫籽油应符合《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告》（卫生部公告2011年第9号）的规定。
- 2.1.4 共轭亚油酸甘油酯和杜仲籽油应符合《关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告》（卫生部公告2009年第12号）的规定。
- 2.1.5 磷虾油应符合《关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告》（卫生部公告2013年第16号）的规定。
- 2.1.6 水飞蓟籽油应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（卫生部公告2014年第6号）的规定。
- 2.1.7 叶黄素酯应符合《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（卫生部公告2008年第12号）的规定。
- 2.1.8 松花粉应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告2004年第17号）的规定。
- 2.1.9 番茄籽油应符合《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》（卫生部公告2014年第20号）的规定。
- 2.1.10 磷脂酰丝氨酸应符合《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告2010年第15号）的规定。
- 2.1.11 美藤果油应符合《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》（卫生部公告2013年第1号）的规定。
- 2.1.12 人参（5年以下人工种植）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告2012年第17号）的规定，人参（5年以下人工种植的人参）提取物应符合T/CCCMHP1E 1.20和GB/T 29602的规定。
- 2.1.13 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.14 杜仲籽油应符合卫生部《关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告2009年第12号》的规定。

- 2.1.15 蓝莓果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.18 菊花黄浸膏应符合 GB 1886.113 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.22 蜂蜡应符合 GB 1886.87 的规定。
- 2.1.23 食用甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 食用香精（苹果香精、甜橙香精、咖啡香精、香草香精、奶味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 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
性状	块状较完整，大小基本一致，无明显变形和黏连	从样品中取出20g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，结果应符合相应的规定
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异嗅	
滋味	味甜，具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 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
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 10	GB 5009.7
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
苋菜红 <sup>a</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>b</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	
亮蓝 <sup>c</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	
姜黄素 <sup>d</sup> , g/kg	≤ 0.7	SN/T 4890

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a、b、c仅限于添加着色剂（苋菜红、亮蓝、柠檬黄）的产品种类；d仅适用于添加姜黄素的产品种类。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

## 2.4 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 <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	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 和GB 17403 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、果葡糖浆、食用明胶为主要原料，添加生活饮用水、DHA 藻油、鱼油、牡丹籽油、元宝枫籽油、杜仲籽油、叶黄素酯、共轭亚油酸甘油酯、磷虾油、水飞蓟籽油、松花粉、番茄籽油、海藻糖、乳矿物盐、磷脂酰丝氨酸、美藤果油、人参（5 年以下人工种植）提取物、蓝莓果粉、核桃油、菊花晶（菊花黄浸膏、白砂糖）、蜂蜡、食用甘油、着色剂（姜黄素、苋菜红、亮蓝、柠檬黄）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、咖啡香精、香草香精、奶味香精）中的几种，经调配、溶糖（浆）、过滤、熬煮、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，参照相关国标 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》和相关行标 SB/T 10021《糖果 凝胶糖果》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B