



416920S-2020



卫辉市康盛有限公司企业标准

Q/WKS 0026S-2020

凝胶糖果

2020-12-03 发布

2020-12-03 实施

卫辉市康盛有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由卫辉市康盛有限公司²提出。

本标准起草单位：新乡医学院三全学院¹、卫辉市康盛有限公司²。

本标准起草人：宋小锋¹、原增艳¹、周红磊²。

本标准自发布之日起替代 Q/WKS 0026S-2020(备案号：416024S-2020，2020-08-19 发布实施)。

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、检验规则等。

本标准适用于以明胶、木糖醇为主要原料，辅以亚麻籽油、大豆油、葵花籽油、花生四烯酸油脂、低聚果糖、水苏糖、结晶果糖、DHA 藻油、磷脂、维生素 C (L-抗坏血酸)、可可粉、菠菜粉、苹果粉、焦磷酸铁、酵母粉、海藻粉（紫菜粉）、甜橙油、乳矿物盐（乳钙）、甜菊糖苷、生活饮用水、蜂蜡（被膜剂）、甘油、焦糖色、叶黄素酯中的几种，经溶糖、凝胶剂（明胶、甘油、生活饮用水）熬煮、浇膜成型、冷却、包装加工而成的有弹性和咀嚼性的凝胶糖果。

根据原料不同分为7个品种：DHA藻油凝胶糖果、乳矿物盐（乳钙）凝胶糖果、复合风味凝胶糖果、酵母风味凝胶糖果、铁强化凝胶糖果、海藻凝胶糖果、叶黄素酯凝胶糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.4 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.5 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生四烯酸油脂应符合 GB 26401 的规定。
- 2.1.10 DHA藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.11 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.12 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.14 菠菜粉、苹果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.16 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.17 蜂蜡应符合 GB 1886.87 的规定。
- 2.1.18 甜橙油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.20 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 乳矿物盐（乳钙）应符合原国家卫生部 2009 年 18 号公告的规定。

- 2.1.22 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.23 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 海藻粉（紫菜粉）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.25 叶黄素酯应符合原国家卫生部 2008 年 12 号公告的规定。

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
色泽	具有本品应有的色泽	随机取适量样品置于白色盘中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无酸败，无异味	
性状	块形完整、有弹性和咀嚼性、表面光滑、大小一致、无明显变形	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
干燥失重, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
维生素C ^a (以抗坏血酸计), mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 3.5	SN/T 3854
展青霉素 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
铁 ^c (以Fe计), mg/kg	600~1200	GB 5009.90

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 注2: a仅适用于添加维生素C的产品; b指标仅适用于添加甜菊糖苷的产品; c指标仅适用于添加焦磷酸铁的产品; d仅适用于添加苹果粉的产品检验。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, 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 中平板计数法

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
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>注 2：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 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以明胶、木糖醇为主要原料，辅以亚麻籽油、大豆油、葵花籽油、花生四烯酸油脂、低聚果糖、水苏糖、结晶果糖、DHA 藻油、磷脂、维生素 C (L-抗坏血酸)、可可粉、菠菜粉、苹果粉、焦磷酸铁、酵母粉、海藻粉（紫菜粉）、甜橙油、乳矿物盐（乳钙）、甜菊糖苷、生活饮用水、蜂蜡（被膜剂）、甘油、焦糖色、叶黄素酯中的几种，经溶糖、凝胶剂（明胶、甘油、生活饮用水）熬煮、浇膜成型、冷却、包装加工而成的有弹性和咀嚼性的凝胶糖果。

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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》要求制订本企业标准，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。

卫辉市康盛有限公司

QB