



412338S-2021



开封九福来生物技术有限公司企业标准

Q/KJS 0001S-2021

凝胶糖果

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

开封九福来生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由开封九福来生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：开封九福来生物技术有限公司。

本标准主要起草人：张荣轩。

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。

本标准适用于以木糖醇、库拉索芦荟凝胶粉为主要原料，辅以普鲁兰多糖、浓缩果汁（西柚浓缩汁、血橙浓缩汁、草莓浓缩汁、椰子浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种）、羟丙基甲基纤维素、三氯蔗糖、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、氧化羟丙基淀粉、甘油、L-苹果酸、柠檬酸、茶粉（红茶、绿茶、茉莉花茶、乌龙茶中的一种或几种）、食品营养强化剂（维生素 C）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）、食品用香精（西柚味香精、橙味香精、草莓味香精、椰子味香精、苹果味香精、桃味香精、荔枝味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、玫瑰味香精、菊花味香精、蜂蜜味香精、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精中的一种或几种）、生活饮用水中的多种，经配料、混合、涂布、干燥、包装制成的凝胶糖果。

根据原辅料不同，产品分为原味库拉索芦荟凝胶糖果、果味库拉索芦荟凝胶糖果、茶味库拉索芦荟凝胶糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.2 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.3 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.4 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.5 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 普鲁兰多糖应符合 GB 28402 的规定。
- 2.1.18 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

- 2.1.19 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.20 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.23 库拉索芦荟凝胶粉应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.24 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	块形完整、有弹性和咀嚼性、表面光滑、大小一致、无明显变形	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。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品特有气味和滋味，无酸败，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
干燥失重, g/100g	≤ 18	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
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加苹果浓缩汁的产品）	≤ 20	GB 5009.185
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.2	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 22255
维生素 C ^b , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		
b 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品。		

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不应超过 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 ^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 平板计数法
金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出				GB 4789. 10
沙门氏菌，/25g	不得检出				GB 4789. 4
注 1： ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 其它要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以木糖醇、库拉索芦荟凝胶粉为主要原料，辅以普鲁兰多糖、浓缩果汁（西柚浓缩汁、血橙浓缩汁、草莓浓缩汁、椰子浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、荔枝浓缩汁、百香果浓缩汁中的一种或几种）、羟丙基甲基纤维素、三氯蔗糖、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、氧化羟丙基淀粉、甘油、L-苹果酸、柠檬酸、茶粉（红茶、绿茶、茉莉花茶、乌龙茶中的一种或几种）、食品营养强化剂（维生素 C）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）、食品用香精（西柚味香精、橙味香精、草莓味香精、椰子味香精、苹果味香精、桃味香精、荔枝味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、玫瑰味香精、菊花味香精、蜂蜜味香精、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精中的一种或几种）、生活饮用水中的多种，经配料、混合、涂布、干燥、包装制成的凝胶糖果。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封九福来生物技术有限公司