



411665S-2021



新乡市京粤健康科技有限公司企业标准

Q/XJY 0001S-2021

凝胶糖果

2021-07-22 发布

2021-07-22 实施

新乡市京粤健康科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市京粤健康科技有限公司提出。

本标准由新乡医学院三全学院¹、新乡市京粤健康科技有限公司²共同起草。

本标准起草人：宋小锋¹、原增艳¹、周红磊²。

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。

本标准适用于以糖液【以木糖醇为主要原料，辅以亚麻籽油、大豆油、葵花籽油、橄榄油、核桃油、牡丹籽油、花生四烯酸油脂、蘑菇（双孢菇）粉、山梨糖醇液、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、全脂奶粉、低聚果糖、水苏糖、结晶果糖、DHA 藻油、磷脂、可可粉、菠菜粉、苹果粉、香橙粉、蓝莓粉、磷虾油、胶原蛋白肽、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、甘油、焦糖色、叶黄素酯、蔗糖脂肪酸酯、二氧化钛、益生菌（乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、动物双歧杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌中的一种或几种）、焦磷酸铁、维生素 C（L-抗坏血酸）中的几种，调配溶糖】和凝胶剂【以明胶为主要原料，添加甘油、生活饮用水、蜂蜡（被膜剂），经熬煮】为原料，经浇膜成型、冷却、包装加工而成的有弹性和咀嚼性的凝胶糖果。

根据原料不同分为不同品种：DHA藻油凝胶糖果、乳矿物盐（乳钙）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、蘑菇凝胶糖果、益生菌凝胶糖果、磷虾油凝胶糖果、牡丹籽油凝胶糖果、胶原蛋白肽凝胶糖果、复合风味凝胶糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.2 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.3 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 牡丹籽油应符合 LS/T 3242 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 蘑菇（双孢菇）粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.15 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

- 2.1.17 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.18 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22 菠菜粉、苹果粉、香橙粉、蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 磷虾油应符合 SC/T 3506 的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.25 海藻粉（紫菜粉）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.27 甜橙油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 乳矿物盐（乳钙）应符合原国家卫生部 2009 年 18 号公告的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.30 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 蜂蜡应符合 GB 1886.87 的规定。
- 2.1.32 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.33 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 叶黄素酯应符合原国家卫生部 2008 年 12 号公告的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.37 益生菌（乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、动物双歧杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.38 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 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 ^e (L-抗坏血酸), 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
铁 ^c (以Fe计), mg/kg		600~1200	GB 5009.90
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
二氧化钛 ^b , g/kg	≤	10	GB 5009.246
肽含量 ^e (以干基计), g/100g	≥	1.0	GB/T 22492
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;			
注2: a仅适于添加维生素C的产品; b指标仅适于添加该添加剂的产品; c指标仅适于添加焦磷酸铁的产品;			
d指标仅适用于原料中添加苹果粉的产品; e指标仅适用于胶原蛋白肽凝胶糖果。			

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 ^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 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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: b 指标不适用于益生菌凝胶糖果。					

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;

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；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（不适用于益生菌凝胶糖果）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以糖液【以木糖醇为主要原料，辅以亚麻籽油、大豆油、葵花籽油、橄榄油、核桃油、牡丹籽油、花生四烯酸油脂、蘑菇（双孢菇）粉、山梨糖醇液、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、全脂奶粉、低聚果糖、水苏糖、结晶果糖、DHA 藻油、磷脂、可可粉、菠菜粉、苹果粉、香橙粉、蓝莓粉、磷虾油、胶原蛋白肽、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、甘油、焦糖色、叶黄素酯、蔗糖脂肪酸酯、二氧化钛、益生菌（乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、动物双歧杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌中的一种或几种）、焦磷酸铁、维生素 C（L-抗坏血酸）中的几种，调配溶糖】和凝胶剂【以明胶为主要原料，添加甘油、生活饮用水、蜂蜡（被膜剂），经熬煮】为原料，经浇膜成型、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。

新乡市京粤健康科技有限公司