



413119S-2022



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0190S-2022

凝胶糖果

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

郑州林诺实业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州林诺实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以甜味剂（麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、异麦芽酮糖、D-甘露糖醇、赤藓糖醇中的一种或几种）、食用胶（果胶、明胶、卡拉胶、琼脂、黄原胶、结冷胶中的一种或几种）为原料，添加饮用水、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、接骨木莓浓缩汁、浓缩红枣汁中的一种或几种）、顺-15-二十四碳烯酸、(3R, 3' R)-二羟基- β -胡萝卜素、胶原蛋白肽、牛初乳粉、酸奶粉、乳清蛋白粉、燕窝、麦芽粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、玉竹粉、甘草粉、龙眼肉（桂圆）粉、决明子粉、百合粉、芡实粉、红小豆粉、阿胶粉、鸡内金粉、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、枳椇子粉、枸杞子粉、栀子粉、胖大海粉、茯苓粉、桑叶粉、桑葚粉、桔红粉、桔梗粉、益智仁粉、菊花粉（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣粉、黄精粉、紫苏粉、紫苏籽粉、槐米粉、槐花粉、葛根粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薄荷粉、薏苡仁粉、元宝枫籽油、甘油、棕榈油、椰子油、核桃油、菜籽油、食用酵母粉、玉米淀粉、茶树花、丹凤牡丹花、人参（人工种植、5年以下）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、魔芋、玫瑰茄、圆苞车前子壳、辣木叶、金花茶、酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物、L-阿拉伯糖、透明质酸钠、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、 γ -氨基丁酸、DHA 藻油、重瓣红玫瑰、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、水苏糖、黑果腺肋花楸果、食叶草、鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽、地龙蛋白、乳矿物盐、乳粉、平卧菊三七、牛蒡根、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、菊粉、壳寡糖、聚葡萄糖、白砂糖、葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、DL 苹果酸、柠檬酸钠、维生素 C（L-抗坏血酸）（营养强化剂）、焦磷酸铁（营养强化剂）、食用香精（草莓味香精、葡萄味香精、酸奶味香精、香橙味香精、雪梨味香精、苹果味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、椰子味香精中的一种或几种）、着色剂（苋菜红、红曲红、甜菜红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、植物炭黑、姜黄、焦糖色、亮蓝、二氧化钛中的一种或几种）、添加（或不添加）果蔬粉（蔓越莓粉、椰子粉、针叶樱桃果粉、苹果粉、葡萄粉、桑葚粉、草莓粉、柑橘粉、橘子粉、香蕉粉、蓝莓粉、山楂粉、水蜜桃粉、胡萝卜粉、甜菜粉、番茄粉、黄秋葵粉、苦瓜粉、芹菜、苋菜中的一种或几种）、添加（或不添加）益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸片球菌、唾液链球菌嗜热亚种中的一种或几种）其中的几种，经过溶糖、过滤、调配、熬煮、混合、浇模、干燥或不干燥、包装而成的即食凝胶糖果。

根据所用含糖的不同可分为：凝胶糖果、凝胶糖果（低糖型）和凝胶糖果（无糖型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.2 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.5 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.7 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.8 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.13 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 顺-15-二十四碳烯酸、(3R, 3'R)-二羟基-β-胡萝卜素应符合卫计委 2017 年第 7 号的规定。
- 2.1.16 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.17 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.18 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.21 麦芽粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、玉竹粉、甘草粉、龙眼肉(桂圆)粉、决明子粉、百合粉、芡实粉、红小豆粉、阿胶粉、鸡内金粉、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、枳椇子粉、枸杞子粉、栀子粉、胖大海粉、茯苓粉、桑叶粉、桑葚粉、桔红粉、桔梗粉、益智仁粉、菊花粉(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣粉、黄精粉、紫苏粉、紫苏籽粉、槐米粉、槐花粉、葛根粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薄荷粉、薏苡仁粉均为水提物, 应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.22 元宝枫籽油应符合卫生部公告 2011 年第 9 号的规定。
- 2.1.23 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.24 棕榈油应符合 GB 15680 的规定。
- 2.1.25 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 核桃油应符合GB/T 22327的规定。
- 2.1.27 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 食用酵母粉应符合企业标准 Q/AQJM 2235S (见附录 A) 的规定。

2.1.29 玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。

2.1.30 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.31 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.32 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

2.1.33 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。

2.1.34 蛹虫草应符合原国家卫计委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.35 松花粉、魔芋、玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源普通食品管理的公告》的规定。

2.1.36 圆苞车前子壳应符合原国家卫计委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料公告》的规定。

2.1.37 辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.38 金花茶、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号《卫生部关于批准茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。

2.1.39 L-阿拉伯糖、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号生部《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》的规定。

2.1.40 透明质酸钠应符合卫健委公告2020 年第 9 号《关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告》的规定。

2.1.41 γ-氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和原卫生部公告 2009 年第 12 号《关于批准γ-氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告》的规定。

2.1.42 DHA 藻油、重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。

2.1.43 玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告 2010 年第 15 号《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》的规定。

2.1.44 雨生红球藻、水苏糖应符合原卫生部2010年第 17 号公告《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》。

2.1.45 黑果腺肋花楸果应符合国家卫健委公告 2018 年第 10 号《关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品的公告》的规定。

2.1.46 食叶草应符合国家卫健委公告 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》的

- 2.1.47 鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.48 地龙蛋白、乳矿物盐应符合原卫生部公告 2009 年第 18 号《关于批准茶叶籽油等7种物品为新品的公告》的规定。
- 2.1.49 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.50 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入<可用于的菌种名单>的公告》的规定。
- 2.1.51 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83号《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批规定。
- 2.1.52 低聚果糖应符合 GB 1903.40的规定。
- 2.1.53 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》（2014年第20号）的规定。
- 2.1.54 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 低聚半乳糖应符合原卫生部公告 2008 年第 20 号《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》定。
- 2.1.56 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的
- 2.1.57 壳寡糖应符合 QB/T 5503 和原国家卫计委公告 2014 年第 6 号《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.58 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.59 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.60 葡萄糖应符合GB/T20880和GB15203的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.63 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.66 维生素C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.68 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.70 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.71 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.72 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.73 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.74 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.76 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.77 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.78 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.79 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.80 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.81 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.82 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.83 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.84 益生菌应符合QB/T 4575 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	块型较完整，大小基本一致，无明显变形， 无黏连，有弹性和咀嚼性	从样品中取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 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
干燥失重/（g/100g）	≤ 20.0	SB/T 10021
还原糖 ^d （以葡萄糖计）/（g/100g）	≥ 10.0	GB 5009.7
碳水化合物 ^e /（g/100g）	0.5（无糖型）	GB/Z 21922
	5（低糖型）	
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
维生素C ^b /（mg/kg）	1000~6000	GB 5009.86
铁 ^b （以 Fe 计）/（mg/kg）	600~1200	GB 5009.90
β -胡萝卜素 ^a /（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.83

亮蓝 ^a / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
苋菜红 ^a (以苋菜红计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a (以胭脂红计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计) / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.141或 SN/T1743
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计) / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计) / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
姜黄素 ^a / (g/kg)	≤	0.7	SN/T 4890
二氧化钛 ^a / (g/kg)	≤	10.0	GB 5009.246
展青霉素 ^c / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品； c 仅适用于添加浓缩苹果汁（或苹果粉）、浓缩山楂汁（或山楂粉）的产品。 d 仅适用于无糖型凝胶糖果、低糖型凝胶糖果除外的凝胶糖果。 e 仅适用于无糖型凝胶糖果和低糖型凝胶糖果。 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a /（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
乳酸菌 ^b /（CFU/g） ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
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：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
a 不适用添加益生菌的产品；					
b 仅适用于添加益生菌的产品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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；真菌毒素应符合 GB 2761 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

ICS

备案号:421539S-2020

Q/AQJM

安琪酵母股份有限公司企业标准

Q/AQJM 2235S—2020
代替 Q/AQJM 2235S—2017

食用酵母粉

2020-10-13 发布2020-11-30 实施

安琪酵母股份有限公司 发布

Q/AQJM 2235S-2020

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》给出的规则起草。

本标准由安琪酵母股份有限公司提出并归口。

本标准主要起草单位：安琪酵母股份有限公司。

本标准主要起草人：张彦、张海波、邓娟娟、高祥。

本标准代替Q/AQJM 2235S—2017，自本标准实施之日起，Q/AQJM 2235S—2017作废。

本标准与Q/AQJM 2235S—2017相比，除编辑性修改外主要技术指标变化如下：

- 更新了标准年代号，查新了规范性引用文件；
- 更正了大肠菌群的单位。

本标准的历次版本发布情况：

- 2017-11-20
- 2020-10-13

食用酵母粉

1 范围

本标准规定了食用酵母粉的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存要求和保质期。

本标准适用以甘蔗糖蜜或甜菜糖蜜为主要原料，添加加工助剂（硫酸铵、氨水、磷酸二氢铵、硫酸锌、B族维生素），接种不同富集特性的酿酒酵母（*Saccharomyces Cerevisiae*）菌种，经离心、洗涤、干燥等工艺制得的普通型、富含锌或富含维生素B族的食用酵母粉，该产品作为一种食品配料，用于小麦粉及其制品、糖果、饮料、乳及乳制品、调味品、酿酒等领域。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.38	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.84	食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定
GB 5009.89	食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.154	食品安全国家标准 食品中维生素B6的测定
GB 5009.210	食品安全国家标准 食品中泛酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

Q/AQJM 2235S-2020

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14751	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B1（盐酸硫胺）
GB 14752	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B2（核黄素）
GB 14753	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B6（盐酸吡哆醇）
GB 14757	食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 25569	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢铵
GB 25579	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锌
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29201	食品安全国家标准 食品添加剂 氨水
GB 29206	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铵
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
QB/T 2684	甘蔗糖蜜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局第75号令）
	《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局第123号令）

3 术语、定义和分类

以下术语和定义适用于本标准。

3.1 产品分类

根据产品的不同营养特点，分为：普通型、富维生素B族型、富锌型三大类。

3.2 食用酵母粉（普通型）

以甘蔗糖蜜或甜菜糖蜜为主要原料，添加加工助剂和食品添加剂（硫酸铵、氨水、磷酸二氢铵等），在一定条件下培养的酿酒酵母（*Saccharomyces Cerevisiae*），经离心、洗涤、干燥等工艺生产的非活性食用酵母粉。

3.3 食用酵母粉（富维生素B族型）

以甘蔗糖蜜或甜菜糖蜜为主要原料，添加加工助剂和食品添加剂（硫酸铵、氨水、磷酸二氢铵、B族维生素），在一定条件下培养的、富集B族维生素的酿酒酵母（*Saccharomyces Cerevisiae*），经离心、洗涤、干燥等工艺生产的非活性食用酵母粉。

3.4 食用酵母粉（富锌型）

以甘蔗糖蜜或甜菜糖蜜为主要原料，添加加工助剂和食品添加剂（硫酸铵、氨水、磷酸二氢铵、硫酸锌），在一定条件下培养的、富集锌元素的酿酒酵母（*Saccharomyces Cerevisiae*），经离心、洗涤、干燥等工艺生产的非活性食用酵母粉。

4 技术要求

Q/AQJM 2215S-2020

4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的相关规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2.2 甘蔗糖蜜

应符合GB/T 2684的规定。

4.2.3 淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.2.4 硫酸铵

应符合GB 29206的规定。

4.2.5 氨水

应符合GB 29201的规定。

4.2.6 磷酸二氢铵

应符合GB 25569的规定。

4.2.7 硫酸锌

应符合GB 25579的规定。

4.2.8 维生素B1

应符合GB 14751的规定。

4.2.9 维生素B2

应符合GB 14752的规定。

4.2.10 维生素B6

应符合GB 14753的规定。

4.2.11 烟酸

应符合GB 14757的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官特性

Q/AQJM 2235S-2020

项目	要求		
	富锌型	富维生素B族型	普通型
色 泽	淡黄色或淡黄棕色		
滋 味	具有本品特有的香味和滋味		
外 观	细度均匀的粉末或粒度均匀的颗粒		
杂 质	无外来可见杂质		

4.4 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		
	富锌型	富维生素B族型	普通型
水分, %	≤	6.0	
蛋白质, %	≥	40.0	
锌, mg/kg	≥	5000	/
B族维生素, %	≥	1.0	/
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0	
总砷(以As计), mg/kg	≤	1.0	

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标		
	富锌型	富维生素 B 族型	普通型
菌落总数, CFU/g	≤	3 000	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3	
酵母菌和霉菌, CFU/g	≤	100	
大肠埃希氏菌, CFU/g	≤	10	
沙门氏菌, /25g		不得检出	
金黄色葡萄球菌, /25g		不得检出	

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局第75号令)的规定。

5 试验方法

5.1 感官特性

Q/AQJM 2235S-2020

从抽取的样品中，取适量倒在白纸或玻璃板上，在光线充足的条件下，观察颜色和状态，并品尝滋味，闻其气味。

5.2 水分

按 GB 5009.3 直接干燥法测定。

5.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.4 锌

按 GB5009.14 规定的方法测定。

5.5 B族维生素

按GB5009.84、GB5009.85、GB5009.154、GB5009.89、GB5009.210规定的方法测定维生素B1、维生素B2、维生素B6、烟酸（烟酰胺）、泛酸含量，以5种B族维生素的总量计。

5.6 铅

按 GB5009.12 规定的方法测定。

5.7 总砷

按 GB5009.11 规定的方法测定。

5.8 菌落总数

按 GB4789.2 规定的方法检验。

5.9 大肠菌群

按 GB4789.3 规定的方法检验。

5.10 酵母菌和霉菌

按 GB4789.15 规定的方法检验。

5.11 沙门氏菌

按 GB4789.4 规定的方法检验。

5.12 金黄色葡萄球菌

按 GB4789.10 规定的方法检验。

5.13 大肠埃希氏菌

按 GB4789.38 规定的方法检验。

5.14 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

Q/AQJM 2235S-2020

6 检验规则

6.1 原辅料入库要求

原辅料入库前，需查验供应商的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的产品原辅料，应当依照原辅料标准进行检验，合格后方可入库使用。

6.2 组批

同原料、同配料、同工艺生产的，同一包装线当天包装出厂（或入库的），具有同样质量检验报告单的产品为一批。

6.3 抽样

产品按批随机抽取，每批样品取样 2 份，每份样品应为全检所需样品的 3 倍量，一份送化验室检验，另一份贮存备查，抽样件数见表 4。

表4 抽样件数

每批生产包装件数	抽样量
≤ 3	每件取样，取样量不少于 500g
4~300	从 $\sqrt{n}+1$ 件中抽取不少于 500g 样品
≥ 300	从 $\frac{\sqrt{n}}{2}+1$ 件中抽取不少于 500g 样品

6.4 出厂检验

6.4.1 成品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验合格，并签发合格证。

6.4.2 出厂检验项目包括：感官特性、水分、蛋白质、锌（仅限富锌型）、B 族维生素（仅限富维生素 B 族型）、菌落总数、大肠菌群。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验每季度进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 产品正式投产时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家法定监督部门提出要求时。

6.5.2 型式检验项目包括：技术要求中全部项目。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验项目符合本标准，判为合格品。

6.6.2 出厂检验项目如有 2 项及以内的指标（微生物项目除外）不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后如仍有一项不符合本标准，判为不合格品。

Q/AQJM 2235S-2020

6.6.3 微生物项目有一项不符合本标准，判为不合格，不应复验。

7 标签与标志

7.1 标志、标签

7.1.1 销售包装应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》(国家质量监督检验检疫总局第 123 号令)的规定。

7.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 运输包装应标明：产品名称、公司名称和地址、规格、数量，以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等。

7.2 包装

7.2.1 内包装

内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683 的要求。

7.2.2 外包装

外包装采用瓦楞纸箱，并符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒有污染的物品混装。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放贮存。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内隔离离地存放，不得露天存放，不得与有毒有污染的物品或其他杂物混存。

7.5 保质期

符合 7.4 的贮存条件，产品保质期 24 个月。

编制说明

本标准适用于以甜味剂（麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、异麦芽酮糖、D-甘露糖醇、赤藓糖醇中的一种或几种）、食用胶（果胶、明胶、卡拉胶、琼脂、黄原胶、结冷胶中的一种或几种）为原料，添加饮用水、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、接骨木莓浓缩汁、浓缩红枣汁中的一种或几种）、顺-15-二十四碳烯酸、(3R, 3' R)-二羟基- β -胡萝卜素、胶原蛋白肽、牛初乳粉、酸奶粉、乳清蛋白粉、燕窝、麦芽粉、山楂粉、马齿苋粉、乌梅粉、玉竹粉、甘草粉、龙眼肉(桂圆)粉、决明子粉、百合粉、芡实粉、红小豆粉、阿胶粉、鸡内金粉、罗汉果粉、郁李仁粉、金银花粉、青果粉、枳椇子粉、枸杞子粉、栀子粉、胖大海粉、茯苓粉、桑叶粉、桑葚粉、桔红粉、桔梗粉、益智仁粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣粉、黄精粉、紫苏粉、紫苏籽粉、槐米粉、槐花粉、葛根粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、橘皮粉、薄荷粉、薏苡仁粉、元宝枫籽油、甘油、棕榈油、椰子油、核桃油、菜籽油、食用酵母粉、玉米淀粉、茶树花、丹凤牡丹花、人参（人工种植、5年以下）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、魔芋、玫瑰茄、圆苞车前子壳、辣木叶、金花茶、酵母 β -葡聚糖、雪莲培养物、L-阿拉伯糖、透明质酸钠、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、 γ -氨基丁酸、DHA 藻油、重瓣红玫瑰、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、水苏糖、黑果腺肋花楸果、食叶草、鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽、地龙蛋白、乳矿物盐、乳粉、平卧菊三七、牛蒡根、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、菊粉、壳寡糖、聚葡萄糖、白砂糖、葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、DL 苹果酸、柠檬酸钠、维生素 C（L-抗坏血酸）（营养强化剂）、焦磷酸铁（营养强化剂）、食用香精（草莓味香精、葡萄味香精、酸奶味香精、香橙味香精、雪梨味香精、苹果味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、椰子味香精中的一种或几种）、着色剂（苋菜红、红曲红、甜菜红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、植物炭黑、姜黄、焦糖色、亮蓝、二氧化钛中的一种或几种）、添加（或不添加）果蔬粉（蔓越莓粉、椰子粉、针叶樱桃果粉、苹果粉、葡萄粉、桑葚粉、草莓粉、柑橘粉、橘子粉、香蕉粉、蓝莓粉、山楂粉、水蜜桃粉、胡萝卜粉、甜菜粉、番茄粉、黄秋葵粉、苦瓜粉、芹菜、苋菜中的一种或几种）、添加（或不添加）益生菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、乳酸片球菌、唾液链球菌嗜热亚种中的一种或几种）其中的几种，经过溶糖、过滤、调配、熬煮、混合、浇模、干燥或不干燥、包装而成的即食凝胶糖果。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中低糖型和无糖型依据 GB/T 23823 和 GB 28050 定名。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

Q/ZLS 0190S-2022

郑州林诺实业有限公司

HN

QB