



413010S-2022



新乡市京粤健康科技有限公司企业标准

Q/XJY 0005S-2022

夹心型凝胶糖果

2022-11-01 发布

2022-11-01 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、新乡市京粤健康科技有限公司共同起草。

本标准起草人：宋小锋、原增艳、周红磊。

H N
Q B

夹心型凝胶糖果

1 范围

本标准规定了夹心型凝胶糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇、明胶、甘油为原料，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、醋酸酯淀粉、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素中的几种，经加热熬煮制成凝胶剂；以山梨糖醇液、结晶果糖、麦芽糖醇、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、木糖醇、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、全脂奶粉、低聚果糖、水苏糖、DHA 藻油中的几种为主要原料，添加或不添加磷脂、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（经过滤、二级反渗透）、甘油、水解蛋黄粉、(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素（玉米黄质）、单，双甘油脂肪酸酯、焦糖色、叶黄素酯、蔗糖脂肪酸酯、二氧化钛、益生菌（动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种中的一种或几种）、焦磷酸铁、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶黄素、玉米黄、罗汉果甜苷中的一种或几种，经调配混合制成夹心；然后将凝胶剂与夹心滴制成型、风吹干燥、包装加工而成的夹心型凝胶糖果。

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、玉米黄质凝胶糖果。

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 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.6 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.7 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。更新
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.14 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 核桃油应符合 GB/T 22327 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 牡丹籽油应符合 LS/T 3242 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花生四烯酸油脂应符合 GB 26401 的规定。
- 2.1.18 蘑菇（双孢菇）粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.22 DHA藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.23 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.25 菠菜粉、苹果粉、香橙粉、蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.26 磷虾油应符合 SC/T 3506 的规定。
- 2.1.27 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.28 海藻粉（紫菜粉）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.29 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.30 甜橙油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 乳矿物盐（乳钙）应符合原国家卫生部 2009 年 18 号公告的规定。
- 2.1.32 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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。
- 2.1.40 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.41 玉米黄应符合 GB 1886.318 的规定。
- 2.1.42 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.43 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.44 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.45 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

- 2.1.46 水解蛋黄粉应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.47 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.48 (3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素应符合原卫生部 2017 年第 7 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 ^a （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 （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
叶黄素 ^b ， g/kg	≤ 0.15	GB 5009.248
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指标仅适于铁强化凝胶糖果； 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。

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 ^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
乳酸菌活菌数 ^c ，CFU/g	≥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 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； 注 3：c 指标仅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。

编制说明

本标准适用于以木糖醇、明胶、甘油为原料，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、醋酸酯淀粉、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素中的几种，经加热熬煮制成凝胶剂；以山梨糖醇液、结晶果糖、麦芽糖醇、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、木糖醇、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、全脂奶粉、低聚果糖、水苏糖、DHA 藻油中的几种为主要原料，添加或不添加磷脂、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（经过滤、二级反渗透）、甘油、水解蛋黄粉、(3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素（玉米黄质）、单，双甘油脂肪酸酯、焦糖色、叶黄素酯、蔗糖脂肪酸酯、二氧化钛、益生菌（动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种中的一种或几种）、焦磷酸铁、维生素 C（L-抗坏血酸）、叶黄素、玉米黄、罗汉果甜苷中的一种或几种，经调配混合制成夹心；然后将凝胶剂与夹心滴制成型、风吹干燥、包装加工而成的夹心型凝胶糖果。

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