



410234 S-2022



河南时珍汉方医药科技有限公司企业标准

Q/HSB 0013S-2022

---

# 凝胶糖果

2022-01-24 发布

2022-01-24 实施

---

河南时珍汉方医药科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南时珍汉方医药科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑好杰。

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。

本标准适用于以麦芽糖醇液、麦芽糖醇、山梨糖醇液、山梨糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、异麦芽酮糖中的一种或几种为原料，加入果胶、明胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、玉米淀粉中的一种或几种，添加浓缩果汁【枇杷、百香果、青梅、蔓越莓、红柚（西柚）、血橙、山楂、草莓、荔枝、桑葚、蜜桃、蓝莓、树莓、木瓜、菠萝、红葡萄、石榴、柠檬、苹果、橙、枸杞中的一种或几种】、果蔬粉（针叶樱桃果、苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、桂圆、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、刺梨、蓝莓、乌梅、山楂、猕猴桃、水蜜桃、椰子、胡萝卜、甜菜、番茄、黄秋葵、冬瓜、黄瓜、苦瓜、南瓜、丝瓜、芦笋、茼蒿、黄花菜、花椰菜、西兰花、菠菜、芹菜、生菜、苋菜、冬笋、马铃薯中的一种或几种）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茶树花、丹凤牡丹花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、魔芋、玫瑰茄、圆苞车前子壳、玉米须、辣木叶、金花茶、酵母  $\beta$ -葡聚糖、雪莲培养物、沙棘叶、天贝、L-阿拉伯糖、透明质酸钠、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、 $\gamma$ -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、茶叶茶氨酸、黑果腺肋花楸果、食叶草、鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽、小麦低聚肽、核桃肽、地龙蛋白、乳矿物盐、乳粉、平卧菊三七、牛蒡根、耳叶牛皮消、五指毛桃、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、菊粉、抗性糊精、低聚甘露糖、壳寡糖、柑橘纤维、聚葡萄糖、巴西棕榈蜡、柠檬酸、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）、红曲红、苋菜红、胭脂红、甜菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -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，经过溶糖、过滤、熬煮、过滤或不过滤、加入益生菌【青春双歧杆菌（*Bifidobacterium adolescentis*）、乳双歧杆菌（*Bifidobacterium lactis*）、两歧双歧杆菌（*Bifidobacterium bifidum*）、短双歧杆菌（*Bifidobacterium breve*）、婴儿双歧杆菌（*Bifidobacterium infantis*）、长双歧杆菌（*Bifidobacterium longum*）、嗜酸乳杆菌（*Lactobacillus acidophilus*）、干酪乳杆菌（*Lactobacillus casei*）、卷曲乳杆菌（*Lactobacillus crispatus*）、保加利亚乳杆菌（*Lactobacillus bulgaricus*）、德氏乳杆菌乳亚种（*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Lactis*）、发

酵乳杆菌 (*Lactobacillus fermentum*)、格氏乳杆菌 (*Lactobacillus gasseri*)、瑞士乳杆菌 (*Lactobacillus helveticus*)、约氏乳杆菌 (*Lactobacillus johnsonii*)、副干酪乳杆菌 (*Lactobacillus paracasei*)、植物乳杆菌 (*Lactobacillus plantarum*)、罗伊氏乳杆菌 (*Lactobacillus reuteri*)、鼠李糖乳杆菌 (*Lactobacillus rhamnosus*)、嗜热链球菌 (*Streptococcus thermophilus*) 中的一种或几种】或不加入、浇模、干燥或不干燥、包装而成的即食凝胶糖果。

根据所用原辅料不同,产品分类为:无糖凝胶糖果、无糖益生菌凝胶糖果、无糖营养强化型凝胶糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽糖醇液、麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.2 山梨糖醇液、山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.5 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.6 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.7 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.10 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薊、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.17 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。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 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列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.23 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 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.24 玉米须应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 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。
- 2.1.26 金花茶、酵母  $\beta$ -葡聚糖、雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号《卫生部关于批准金花茶、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。
- 2.1.27 沙棘叶、天贝应符合原国家卫计委公告 2013 年第 3 号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.28 L-阿拉伯糖、透明质酸钠、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《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。
- 2.1.29  $\gamma$ -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  $\gamma$ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 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。
- 2.1.32 雨生红球藻、水苏糖应符合原卫生部第 17 号公告《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.33 茶叶茶氨酸应符合原国家卫计委公告 2014 年第 15 号《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》的规定。
- 2.1.34 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 种新食品原料的公告》的规定。

- 2.1.35 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》的规定。
- 2.1.36 鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.37 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 和原卫生部公告 2012 年第 16 号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》的规定。
- 2.1.38 核桃肽应符合 Q/BCKZ 0013S（详见附录 A）的规定。
- 2.1.39 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 种物品为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.40 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.41 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〈可用于食品的菌种名单〉的公告》的规定。
- 2.1.42 牛蒡根应符合原国家卫计委公告 2013 年第 83 号《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.43 耳叶牛皮消应符合原国卫办食品函（2014）427 号公告《国家卫生计生委办公厅关于“滨海白首乌”有关问题的复函》的规定。
- 2.1.44 五指毛桃应符合原国卫办食品函（2014）205 号公告《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》的规定。
- 2.1.45 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.46 低聚木糖应符合 QB/T 2984 和原卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.47 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 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》的规定。
- 2.1.49 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》的规定。
- 2.1.50 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。
- 2.1.51 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 和原卫生部《关于柑橘纤维作为普通食品原料的复函》（卫办监督〔2012〕262 号）的规定。
- 2.1.52 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.53 巴西棕榈蜡应符合 GB 1886.84 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.57 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.61 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.62 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.63 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.64 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.65 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.66  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.67 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.68 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.69 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.70 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.71 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.72 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.73 益生菌应符合原卫办监督发 2010 年第 65 号《可用于食品的菌种名单》和 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.74 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.75 抗性糊精应符合原卫生部公告 2012 年第 16 号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》的规定。
- 2.1.76 低聚甘露糖应符合原卫生部公告 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。

## 2.2 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	具有产品应有的性状	随机取适量样品,置于洁净的白瓷盘中,在自然光线条件下,检查其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,温开水漱口后品其滋味
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,有弹性和咀嚼性,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	GB 5009.3
总糖 (果糖+葡萄糖+蔗糖+麦芽糖+乳糖), g/100g		≤ 0.5	GB 5009.8
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/kg		≤ 250 (仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品)	GB 5009.16
<sup>a</sup> 维生素 C, mg/kg		1000~6000	GB 5009.86
<sup>a</sup> 铁 (以 Fe 计), mg/kg		60~1200	GB 5009.90
<sup>b</sup> 着色剂	苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.3	SN/T 1743 或 GB 5009.141
	柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.83
	姜黄素, g/kg	≤ 0.7	SN/T 4890
	亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	二氧化钛, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.246
展青霉素, μg/kg		≤ 20 (仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果粉、山楂粉的产品)	GB 5009.185
注 1: a 仅适用于添加该种营养强化剂的产品; b 仅适用于添加该种着色剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 注 2: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
<sup>d</sup> 乳酸菌, CFU/g	≥1×10 <sup>6</sup>				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：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行，b 不适用于添加益生菌的产品，d 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，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:

# Q/BCKZ

## 陕西百川康泽生物科技有限公司企业标准

Q/BCKZ 0013S—2021

---

### 核桃肽粉(固体饮料)



Q/610000-13319S-2021  
有效期至 20241207

2021 - 10 - 06 发布

2021 - 12- 06 实施

---

陕西百川康泽生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司提出。

本标准由陕西百川康泽生物科技有限公司起草。

本标准起草人：杨小东。

本标准批准人：柳小军。

本标准属首次发布。



## 核桃肽粉（固体饮料）

### 1 范围

本标准规定了核桃肽粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以核桃蛋白粉为原料，经酶解、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的核桃肽粉（固体饮料）。

### 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7170	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 22492	大豆肽粉
GB/T 23527	蛋白酶制剂
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

### 3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

取 5g 左右被测样品于洁净的烧杯中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和组织形态，检查有无杂质。加入 80℃左右的温水 150ml 冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，观察烧杯底部有无沉淀。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.4 肽含量：按 GB/T 22492 附录 B 规定的方法测定。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

### 4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

### 3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

取 5g 左右被测样品于洁净的烧杯中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和组织形态，检查有无杂质。加入 80℃左右的温水 150ml 冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，观察烧杯底部有无沉淀。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.4 肽含量：按 GB/T 22492 附录 B 规定的方法测定。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

### 4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。



## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

在每批产品中随机进行抽样。抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量不得少于 8 袋，抽样量不得少于 1kg。

### 5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

#### 5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发出合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，一般每年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a) 原料、配方、设备或工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月或以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准要求，成品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，外包装材料应符合 GB/T 14187 的规定。其他包装材料应符合食品安全国家相关标准的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、无异味。不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

#### 6.4 贮存

包装后的产品应储存在阴凉、通风、干燥的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上，按不同品项分类堆码整齐。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。





Q/BCKZ 0013S—2021

附录 A  
(规范性附录)  
核桃蛋白粉质量要求

## A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
气味和滋味	具有本品特有的气味与滋味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

## A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分，g/100g	≤ 7.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 65

## A.3 微生物限量

应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	900
菌落总数/（CFU/g）	5	2	1000	50000
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
霉菌/（CFU/g）	≤	50		

\*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 编制说明

本标准适用于以麦芽糖醇液、麦芽糖醇、山梨糖醇液、山梨糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、异麦芽酮糖中的一种或几种为原料，加入果胶、明胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、玉米淀粉中的一种或几种，添加浓缩果汁【枇杷、百香果、青梅、蔓越莓、红柚（西柚）、血橙、山楂、草莓、荔枝、桑葚、蜜桃、蓝莓、树莓、木瓜、菠萝、红葡萄、石榴、柠檬、苹果、橙、枸杞中的一种或几种】、果蔬粉（针叶樱桃果、苹果、梨、桃、李子、樱桃、葡萄、石榴、柿子、桑葚、沙棘、无花果、草莓、柑橘、菠萝、桂圆、芒果、木瓜、橘子、香蕉、枇杷果、橄榄、哈密瓜、西瓜、柠檬、刺梨、蓝莓、乌梅、山楂、猕猴桃、水蜜桃、椰子、胡萝卜、甜菜、番茄、黄秋葵、冬瓜、黄瓜、苦瓜、南瓜、丝瓜、芦笋、莴苣、黄花菜、花椰菜、西兰花、菠菜、芹菜、生菜、苋菜、冬笋、马铃薯中的一种或几种）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茶树花、丹凤牡丹花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉、蛹虫草、松花粉、魔芋、玫瑰茄、圆苞车前子壳、玉米须、辣木叶、金花茶、酵母  $\beta$ -葡聚糖、雪莲培养物、沙棘叶、天贝、L-阿拉伯糖、透明质酸钠、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、 $\gamma$ -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、茶叶茶氨酸、黑果腺肋花楸果、食叶草、鱼胶原蛋白肽、骨胶原蛋白肽、小麦低聚肽、核桃肽、地龙蛋白、乳矿物盐、乳粉、平卧菊三七、牛蒡根、耳叶牛皮消、五指毛桃、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、菊粉、抗性糊精、低聚甘露糖、壳寡糖、柑橘纤维、聚葡萄糖、巴西棕榈蜡、柠檬酸、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）、红曲红、苋菜红、胭脂红、甜菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -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，经过溶糖、过滤、熬煮、过滤或不过滤、加入益生菌【青春双歧杆菌（*Bifidobacterium adolescentis*）、乳双歧杆菌（*Bifidobacterium lactis*）、两歧双歧杆菌（*Bifidobacterium bifidum*）、短双歧杆菌（*Bifidobacterium breve*）、婴儿双歧杆菌（*Bifidobacterium infantis*）、长双歧杆菌（*Bifidobacterium longum*）、嗜酸乳杆菌（*Lactobacillus acidophilus*）、干酪乳杆菌（*Lactobacillus casei*）、卷曲乳杆菌（*Lactobacillus crispatus*）、保加利亚乳杆菌（*Lactobacillus bulgaricus*）、德氏乳杆菌乳亚种（*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Lactis*）、发酵乳杆菌（*Lactobacillus fermentum*）、格氏乳杆菌（*Lactobacillus gasseri*）、瑞士乳杆菌（*Lactobacillus helveticus*）、约氏乳杆菌（*Lactobacillus johnsonii*）、副干酪乳杆菌（*Lactobacillus paracasei*）、植物乳杆菌（*Lactobacillus plantarum*）、罗伊氏乳杆菌（*Lactobacillus reuteri*）、鼠

李糖乳杆菌（*Lactobacillus rhamnosus*）、嗜热链球菌（*Streptococcus thermophilus*）中的一种或几种】或不加入、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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

按照 GB/T 31120《糖果术语》中 2.12 的规定，无糖糖果是指含糖（以单糖和双糖计） $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$  固体）的糖果，故本标准中按总糖（葡萄糖+果糖+蔗糖+麦芽糖+乳糖） $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$  制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南时珍汉方医药科技有限公司

H N  
Q B