



410315S-2022



洛阳森珠生物科技有限公司企业标准

Q/LMZ 0001S-2022

夹心型凝胶糖果（无糖型）

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

洛阳森珠生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳森珠生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张爱平、尹争春，张亚格。

本标准自实施之日起代替 Q/LMZ 0001S-2021。

H N

QB

夹心型凝胶糖果（无糖型）

1 范围

本标准规定了夹心型凝胶糖果（无糖型）的分类、要求、检验方法、检验规则要求等。

本标准适用于以醋酸酯淀粉、明胶、山梨糖醇液为原料，以生活饮用水（经粗虑、活性炭、精滤、二级反渗透）、甘油、食用植物油（花生油、橄榄油、菜籽油、芝麻油、大豆油、棕榈油、牡丹籽油、椰子油、葵花籽油中的一种或几种）、食用香精（人参味香精、陈皮味香精、黑冰味香精、柠檬味香精、橙香味香精、酒香味香精、红酒味香精、冰镇养乐多味香精、沉香味香精、水蜜桃味香精、蓝莓薄荷味香精、冰镇荔枝味香精、冰镇葡萄味香精、冰镇草莓味香精、芳香绿茶味香精、强力薄荷味香精、柠檬柚子味香精、雪碧薄荷味香精、牛奶香蕉味香精、黑冰薄荷味香精、冰镇杨梅味香精、橙子汽水味香精、西瓜薄荷味香精、可乐薄荷味香精、苹果薄荷味香精、冰榴莲味香精、冰桂花味香精、冰镇柑橘味香精、抹茶口味香精、巧克力味香精、芒果味香精、冰镇绿豆沙味香精、冰镇咖啡味香精、冰百合味香精、冰哈密瓜味香精、冰茉莉花味香精、冰玫瑰花味香精、冰山茶花味香精、菠萝味香精、樱桃味香精、桃子味香精、香芋味香精、鸡尾酒味香精、香槟味香精、红牛味香精、香草味香精、香梨味香精、百香果味香精、椰子味香精、冰菊花味香精、冰槟榔味香精、川贝枇杷味香精中的一种或几种）或玫瑰油、食用色素（红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄素、叶黄素、叶绿素铜、玉米黄、栀子蓝、植物炭黑、亮蓝、苋菜红、诱惑红、栀子黄、日落黄、赤藓红、柠檬黄、胭脂红中的一种或几种）为辅料，将醋酸酯淀粉用生活饮用水（经粗虑、活性炭、精滤、二级反渗透）溶解后过滤，加入明胶、甘油、山梨糖醇液熬煮，加入食用色素，搅拌混合，制成凝胶；将食用植物油、食用香精或玫瑰油混合、过滤，制成夹心；然后将夹心与凝胶滴制成型、干燥、筛洗、拣选、包装加工而成的夹心型凝胶糖果（无糖型）。

根据所用香精不同，可分为：人参味夹心型凝胶糖果（无糖型）、陈皮味夹心型凝胶糖果（无糖型）、黑冰味夹心型凝胶糖果（无糖型）、柠檬味夹心型凝胶糖果（无糖型）、橙香味夹心型凝胶糖果（无糖型）、酒香味夹心型凝胶糖果（无糖型）、红酒味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰镇养乐多味夹心型凝胶糖果（无糖型）、沉香味夹心型凝胶糖果（无糖型）、水蜜桃味夹心型凝胶糖果（无糖型）、蓝莓薄荷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰镇荔枝味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰镇葡萄味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰镇草莓味夹心型凝胶糖果（无糖型）、芳香绿茶味夹心型凝胶糖果（无糖型）、强力薄荷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、柠檬柚子味夹心型凝胶糖果（无糖型）、雪碧薄荷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、牛奶香蕉味夹心型凝胶糖果（无糖型）、黑冰薄荷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰镇杨梅味夹心型凝胶糖果（无糖型）、橙子汽水味夹心型凝胶糖果（无糖型）、西瓜薄荷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、可乐薄荷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、苹果薄荷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰榴莲味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰桂花味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰镇柑橘味夹心型凝胶糖果（无糖型）、抹茶口味夹心型凝胶糖果（无糖型）、巧克力味夹心型凝胶糖果（无糖型）、芒果味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰镇绿豆沙味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰镇咖啡味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰百合味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰哈密瓜味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰茉莉花味夹心型凝胶

糖果（无糖型）、冰玫瑰花味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰山茶花味夹心型凝胶糖果（无糖型）、菠萝味夹心型凝胶糖果（无糖型）、樱桃味夹心型凝胶糖果（无糖型）、桃子味夹心型凝胶糖果（无糖型）、香芋味夹心型凝胶糖果（无糖型）、鸡尾酒味夹心型凝胶糖果（无糖型）、香槟味夹心型凝胶糖果（无糖型）、红牛味夹心型凝胶糖果（无糖型）、香草味夹心型凝胶糖果（无糖型）、香梨味夹心型凝胶糖果（无糖型）、百香果味夹心型凝胶糖果（无糖型）、椰子味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰菊花味夹心型凝胶糖果（无糖型）、冰槟榔味夹心型凝胶糖果（无糖型）、川贝枇杷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、玫瑰味夹心型凝胶糖果（无糖型）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 牡丹籽油应符合 LS/T 3242、GB 2716 和原卫生部《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告》（2011 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.12 椰子油应符合 NY/T 230 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 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 玫瑰油应符合 GB 1886.48 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.19 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.20 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.21 叶绿素铜应符合原卫生部《关于批准叶绿素铜等 2 种食品添加剂新品种等的公告》（2013 年 第 2 号）的规定。
- 2.1.22 玉米黄应符合 GB 1886.318 的规定。

- 2.1.23 桔子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.24 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 莴菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 桔子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 赤藓红应符合 GB 17512.1 规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 4481.1 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 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; 夹心呈黄色油状物	
色泽	具有产品应有的色泽, 无黑点、漏油现象	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出适量, 置于一洁净的白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 并以温开水漱口, 品其滋味。

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	≤ 35.0	GB 5009.3
碳水化合物, g/100g	≤ 0.5	GB/Z 21922
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.83
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.7	SN/T 4890
叶黄素 ^a , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.248
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.141 或 SN/T 1743

栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009. 149
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009. 35
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009. 35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009. 35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009. 35

注: *铅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。

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, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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

本标准适用于以醋酸酯淀粉、明胶、山梨糖醇液为原料，以生活饮用水（经粗虑、活性炭、精滤、二级反渗透）、甘油、食用植物油（花生油、橄榄油、菜籽油、芝麻油、大豆油、棕榈油、牡丹籽油、椰子油、葵花籽油中的一种或几种）、食用香精（人参味香精、陈皮味香精、黑冰味香精、柠檬味香精、橙香味香精、酒香味香精、红酒味香精、冰镇养乐多味香精、沉香味香精、水蜜桃味香精、蓝莓薄荷味香精、冰镇荔枝味香精、冰镇葡萄味香精、冰镇草莓味香精、芳香绿茶味香精、强力薄荷味香精、柠檬柚子味香精、雪碧薄荷味香精、牛奶香蕉味香精、黑冰薄荷味香精、冰镇杨梅味香精、橙子汽水味香精、西瓜薄荷味香精、可乐薄荷味香精、苹果薄荷味香精、冰榴莲味香精、冰桂花味香精、冰镇柑橘味香精、抹茶口味香精、巧克力味香精、芒果味香精、冰镇绿豆沙味香精、冰镇咖啡味香精、冰百合味香精、冰哈密瓜味香精、冰茉莉花味香精、冰玫瑰花味香精、冰山茶花味香精、菠萝味香精、樱桃味香精、桃子味香精、香芋味香精、鸡尾酒味香精、香槟味香精、红牛味香精、香草味香精、香梨味香精、百香果味香精、椰子味香精、冰菊花味香精、冰槟榔味香精、川贝枇杷味香精中的一种或几种）或玫瑰油、食用色素（红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄素、叶黄素、叶绿素铜、玉米黄、栀子蓝、植物炭黑、亮蓝、苋菜红、诱惑红、栀子黄、日落黄、赤藓红、柠檬黄、胭脂红中的一种或几种）为辅料，将醋酸酯淀粉用生活饮用水（经粗虑、活性炭、精滤、二级反渗透）溶解后过滤，加入明胶、甘油、山梨糖醇液熬煮，加入食用色素，搅拌混合，制成凝胶；将食用植物油、食用香精或玫瑰油混合、过滤，制成夹心；然后将夹心与凝胶滴制成型、干燥、筛洗、拣选、包装加工而成的夹心型凝胶糖果（无糖型）。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 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。

本标准无糖型属性依据 GB/T 23823 和 SB/T 10021 而定名。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳森珠生物科技有限公司