



412334S-2022



郑州林诺药业有限公司企业标准

Q/ZLY 0026S-2022

凝胶糖果（低糖和无糖型）

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

郑州林诺药业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由郑州林诺药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：臧东升、王风展、朱江潮

H N

Q B

凝胶糖果（低糖和无糖型）

1 范围

本标准规定了凝胶糖果（低糖和无糖型）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甜味剂（麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、D-甘露糖醇、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种）、食用胶（果胶、明胶、卡拉胶、琼脂、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）、叶黄素酯、DHA 藻油、核桃油、菜籽油、椰子油、食用酵母粉、乳矿物盐、磷脂酰丝氨酸、菊粉、元宝枫籽油、雨生红球藻、透明质酸钠、顺-15-二十四碳烯酸、(3R, 3'R)-二羟基-β-胡萝卜素、γ-氨基丁酸、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、全脂乳粉、牛初乳粉、酸奶粉、乳清蛋白粉、针叶樱桃果粉、沙棘果粉、桑椹果粉、椰子粉、麦芽粉、燕窝、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、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、维生素 C、乙二胺四乙酸铁钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、巴西棕榈蜡、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（靛蓝、亮蓝、栀子蓝、柠檬黄、日落黄、番茄红、玫瑰茄红、诱惑红、β-胡萝卜素、二氧化钛、植物炭黑中的一种或几种），加入益生菌（青春双歧杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、保加利亚乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌中的一种或几种）其中的几种，经调配、熬煮、混合、浇模成型、冷却脱模、干燥、包装加工而成的凝胶糖果（低糖和无糖型）

根据所用含糖的不同，可分为：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 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。

2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.7 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.10 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.11 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 浓缩果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.13 叶黄素酯应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.14 DHA 藻油应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.15 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 2.1.16 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.18 食用酵母粉应符合供应商的企业标准 Q/AQJM 2235S（见附录 B）的规定。
- 2.1.19 乳矿物盐应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。
- 2.1.20 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。
- 2.1.21 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 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 雨生红球藻应符合卫生部公告 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.26 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.27 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.29 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 针叶樱桃果粉、沙棘果粉、桑椹果粉、椰子粉、麦芽粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.32 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.33 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、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、藿香应符合符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.34 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.35 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 22557 的规定。

2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.38 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.40 巴西棕榈蜡应符合 1886.84 的规定。

2.1.41 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.42 靛蓝应符合 GB 28317 的规定。

2.1.43 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.44 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.47 番茄红应符合 GB 1886.78 的规定。

2.1.48 玫瑰茄红应符合 GB 28312 的规定。

2.1.49 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.50 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.51 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

2.1.52 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。

2.1.53 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。

2.1.54 透明质酸钠应符合卫生部公告 2020 年第 9 号的规定。

2.1.55 γ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。

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	从样品中取出适量被测样品,置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味、
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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	

		用温开水漱口，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	≤ 18	SB/T 10021
总糖(果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖总和), g/100g	0.5 (无糖型)	GB 5009.8 及附录 A
	5 (低糖型)	GB 5009.8 及附录 A
*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
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35 或 SN/T 1743
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	SN/T 1743
维生素 C ^b , mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
铁 ^b , mg/kg	600~1200	GB 5009.90
二氧化钛 ^a , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.246
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
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。 b 仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验; c 仅限添加苹果汁的产品检验; 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	100	GB 4789.3

乳酸菌 ^d , 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
<p>注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>b 不适用添加了益生菌的产品；</p> <p>d 仅是以适用添加了益生菌的产品</p>			

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工卫生要求

应符合 GB 17403 和 GB 14881 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，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。型式检验按国家有关规定执行。

附录A
(规范性附录)
理化指标的检测方法

总糖(果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖)的测定

1 方法来源

按照GB5009.8《食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》中第一法进行测定,其中修订部分如下:

2 样品的处理

称取混匀后的软糖样品10g(精确至0.001g)于烧杯中,加入适量水,置乐60°C水浴中加热至溶解,放冷至室温,转移到100mL容量瓶中,缓慢加入乙酸锌溶液5mL和亚铁氰化钾溶液5mL,加水定容至刻度,用干燥滤纸过滤,弃去初滤液,后续滤液用成0.45 μm微孔滤膜过滤或离心获取上清液过0.45 μm微孔滤膜至样品瓶,供液相色谱分析。

色谱柱:Welch Xtimate NH₂,柱长250mm,内径4.6mm,粒径50 μm;

柱温30°C

余同GB5009.8 第一法。

注:山梨糖醇、麦芽糖醇会在葡萄糖、麦芽糖临近位置出峰,烦扰目标的测定,应当采用适当的方式予以鉴别。如按照GB 5009.7《食品中还原糖的检测》检测结果≤0.5g/100g时,应判定产品符合无糖型标准

附录 B

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

Q/AQJM 2235S-2020

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 2235S-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QB/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	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	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，取适量倒在白纸上或玻璃板上，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。

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食品原辅料，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 项及以上的指标（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、通风的仓库内隔墙高地存放，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（麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、D-甘露糖醇、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种）、食用胶（果胶、明胶、卡拉胶、琼脂、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）、叶黄素酯、DHA 藻油、核桃油、菜籽油、椰子油、食用酵母粉、乳矿物盐、磷脂酰丝氨酸、菊粉、元宝枫籽油、雨生红球藻、透明质酸钠、顺-15-二十四碳烯酸、(3R, 3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、 γ -氨基丁酸、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、全脂乳粉、牛初乳粉、酸奶粉、乳清蛋白粉、针叶樱桃果粉、沙棘果粉、桑椹果粉、椰子粉、麦芽粉、燕窝、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、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、维生素 C、乙二胺四乙酸铁钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、巴西棕榈蜡、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（靛蓝、亮蓝、栀子蓝、柠檬黄、日落黄、番茄红、玫瑰茄红、诱惑红、 β -胡萝卜素、二氧化钛、植物炭黑中的一种或几种），加入益生菌（青春双歧杆菌、乳双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、保加利亚乳杆菌、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜热链球菌中的一种或几种）其中的几种，经调配、熬煮、混合、浇模成型、冷却脱模、干燥、包装加工而成的凝胶糖果（低糖和无糖型）。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。

本标准低糖和无糖型依据 GB/T 23823 和 GB 28050 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。