



411791S-2023



洛阳淼珠生物科技有限公司企业标准

Q/LMZ 0001S-2023

夹心型凝胶糖果（无糖型）

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

洛阳淼珠生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳淼珠生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张爱平、尹争春、邢要非。

本标准自发布之日起替代：Q/LMZ 0001S-2022（备案号：410315S-2022）。

H N

Q B

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、检验规则等。

本标准适用于以醋酸酯淀粉、山梨糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、食用胶（明胶、卡拉胶、槐豆胶、阿拉伯胶、琼脂、黄原胶、结冷胶中的一种或几种）、甘油为主要原料，添加或不添加生活饮用水（经粗虑、活性炭、精滤、二级反渗透）、食用色素（红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、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）、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）、魔芋粉、菊粉、海藻酸钠、豌豆淀粉、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗坏血酸）、食盐、氯化钾、氧化淀粉、海藻糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、1-薄荷醇丙二醇碳酸酯、N,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺、辛,癸酸甘油酯、麦芽糖醇、蜂蜡、紫胶（虫胶）、山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)中的一种或多种，经调配、溶解过滤、加热熬煮、混合搅拌制成凝胶剂，以食用植物油（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、柠檬味香精、橙香味香精、酒香味香精、红酒味香精、养乐多味香精、沉香味香精、水蜜桃味香精、蓝莓薄荷味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、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、薄荷味香精、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、榴莲味香精、桂花味香精、柑橘味香精、抹茶口味香精、巧克力味香精、芒果味香精、绿豆沙味香精、咖啡味香精、百合味香精、哈密瓜味香精、茉莉花味香精、玫瑰花味香精、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、菊花味香精、槟榔味香精、川贝枇杷味香精中的一种或几种）、玫瑰油（香料）中的一种或多种，经调配、混合、过滤制成夹心，然后将凝胶剂与夹心滴制成型、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）、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）、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）、荔枝味夹心型凝胶糖果（无糖型）、葡萄味夹心型凝胶糖果（无糖型）、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）、薄荷味夹心型凝胶糖果（无糖型）、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）、榴莲味夹心型凝胶糖果（无糖型）、桂花味夹心型凝胶糖果（无糖型）、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）、绿豆沙味夹心型凝胶糖果（无糖型）、咖啡味夹心型凝胶糖果（无糖型）、百合味夹心型凝胶糖果（无糖型）、哈密瓜味夹心型凝胶糖果（无糖型）、茉莉花味夹心型凝胶糖果（无糖型）、玫瑰花味夹心型凝胶糖果（无糖型）、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）、百香果夹心型凝胶糖果（无糖型）、椰子味夹心型凝胶糖果（无糖型）、菊花味夹心型凝胶糖果（无糖型）、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 原辅料要求

- 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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.4 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.5 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.6 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.9 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.10 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 食盐应符合 GB 5009.42 的规定。
- 2.1.24 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.25 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.26 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.30 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.31 新甲基橙皮苷二氢查耳酮应符合 T/CAFFCI 38 的规定。
- 2.1.32 1-薄荷醇丙二醇碳酸酯应符合 GB 29958 的规定。
- 2.1.33 N, 2, 3-三甲基-2-异丙基丁酰胺应符合 GB 25593 的规定。
- 2.1.34 辛, 癸酸甘油酯应符合 GB 28302 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.36 蜂蜡应符合 GB 1886.87 的规定。
- 2.1.37 紫胶应符合 GB 1886.114 的规定。
- 2.1.38 山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.39 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 牡丹籽油应符合 GB/T 40622 的规定。
- 2.1.46 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 玫瑰油应符合 GB 1886.48 的规定。
- 2.1.50 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.53 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.56 叶绿素铜应符合 GB 1886.361 的规定。
- 2.1.57 玉米黄应符合 GB 1886.318 的规定。
- 2.1.58 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.59 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.60 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.61 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.62 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.63 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.64 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.65 赤藓红应符合 GB 17512.1 规定。
- 2.1.66 柠檬黄应符合 4481.1 的规定。
- 2.1.67 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.68 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;夹心呈黄色油状物	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。
色泽	具有产品应有的色泽,无黑点、漏油现象	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 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
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.33	GB 5009.247
维生素 C ^a ，mg/kg		1000~6000	GB 5009.86
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
<p>注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 仅适用于使用该食品添加剂或营养强化剂的产品。</p> <p>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。</p>			

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	1	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
乳酸菌 ^d ，CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.35

注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 不适用添加了益生菌的产品；

d 仅适用添加了益生菌的产品。

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 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（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。

编制说明

本标准适用于以醋酸酯淀粉、山梨糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、食用胶（明胶、卡拉胶、槐豆胶、阿拉伯胶、琼脂、黄原胶、结冷胶中的一种或几种）、甘油为主要原料，添加或不添加生活饮用水（经粗虑、活性炭、精滤、二级反渗透）、食用色素（红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、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）、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）、魔芋粉、菊粉、海藻酸钠、豌豆淀粉、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C（抗坏血酸）、食盐、氯化钾、氧化淀粉、海藻糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、1-薄荷醇丙二醇碳酸酯、N,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺、辛,癸酸甘油酯、麦芽糖醇、蜂蜡、紫胶（虫胶）、山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)中的一种或多种，经调配、溶解过滤、加热熬煮、混合搅拌均匀制成凝胶剂，以食用植物油（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、柠檬味香精、橙香味香精、酒香味香精、红酒味香精、养乐多味香精、沉香味香精、水蜜桃味香精、蓝莓薄荷味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、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、薄荷味香精、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、榴莲味香精、桂花味香精、柑橘味香精、抹茶口味香精、巧克力味香精、芒果味香精、绿豆沙味香精、咖啡味香精、百合味香精、哈密瓜味香精、茉莉花味香精、玫瑰花味香精、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、菊花味香精、槟榔味香精、川贝枇杷味香精中的一种或几种）、玫瑰油（香料）中的一种或多种，经调配、混合、过滤制成夹心，然后将凝胶剂与夹心滴制成型、干燥、筛洗、拣选、包装加工而成的夹心型凝胶果糖（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《凝胶糖果》和 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。