

Q/DCT

云南德彩堂生物医药科技有限公司企业标准

Q/DCT 0003 S—2022

凝胶糖果

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010549 S- 2022

备案日期: 2022 年 12 月 08 日

云南省
备案
备案日

2022-12-06 发布

2022-12-08 实施

云南德彩堂生物医药科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的凝胶糖果是以食糖或糖浆（粉剂）、食品添加剂等为主要原料，添加或不添加花生四烯酸油脂、磷脂酰丝氨酸、亚麻籽油、DHA藻油、元宝枫籽油、磷虾油、 γ -氨基丁酸、雨生红球藻油、龙眼肉、酸枣仁、甘草、枸杞子、茯苓、人参（人工种植）、水、食品添加剂、营养强化剂、食用香精香料等辅料，经筛选、混合、熬制、冷却、制模、干燥、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南德彩堂生物医药科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龙祥、罗银平、李建萍。

食品安

号: 530

明:

凝胶糖果

1 范围

本标准规定了凝胶糖果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食糖或糖浆（粉剂）、食品添加剂等为主要原料，添加或不添加花生四烯酸油脂、磷脂酰丝氨酸、亚麻籽油、DHA 藻油、元宝枫籽油、磷虾油、 γ -氨基丁酸、雨生红球藻油、龙眼肉、酸枣仁、甘草、枸杞子、茯苓、人参（人工种植）、水、食品添加剂、营养强化剂、食用香精香料等辅料，经筛选、混合、熬制、冷却、制模、干燥、包装等工艺生产而成的凝胶糖果。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 糖浆（粉剂）：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 花生四烯酸油脂、磷脂酰丝氨酸、DHA 藻油、元宝枫籽油、磷虾油、 γ -氨基丁酸、雨生红球藻油：应符合相应的食品标准及相关规定。
- 3.1.4 亚麻籽油：应符合 GB/T 8235 的规定。
- 3.1.5 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 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	具有该品种产品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽外观形态和杂质，闻其气味，品其滋味
滋味和气味	具有该品种产品固有的滋味及气味，无异味	
状 态	型块完整、大小一致，无变形，无黏连，有弹性和咀嚼性	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分, g/100g $\leq$	18.0	GB 5009.3
还原糖 (以葡萄糖计) / (g/100g) $\geq$	10.0	GB 5009.7

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合 GB 17399 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽取 1kg (不少于 30 个最小包装) 样品, 分成 2 份, 一份检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

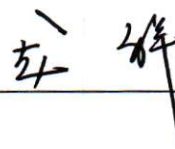
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 11 月 10 日至 2022 年 11 月 17 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2022 年 11 月 16 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 16 日