

# Q/YXY

## 云南玺友生物科技有限公司企业标准

Q/YXY 0001 S—2023

### 凝胶糖果

云南  
玺友  
生物科技  
有限公司  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010481 S- 2023

备案日期: 2023 年 11 月 08 日

2023 - 11 - 08 发布

2023 - 11 - 10 实施

云南玺友生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的凝胶糖果是以食用淀粉、食糖、淀粉糖、火麻仁、灵芝为原料，经压力破碎、提取、过滤、调配、混合、熬煮、浇模、干燥、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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。

本标准由云南玺友生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵辰。

省食品

号: 53

日期:

# 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、贮存。

本标准适用于以食用淀粉、食糖、淀粉糖、火麻仁、灵芝为原料，经压力破碎、提取、过滤、调配、混合、熬煮、浇模、干燥、包装等工艺制成的凝胶糖果。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

3.1.4 火麻仁：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.5 灵芝：应符合 DBS 53/036 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和辅料。

### 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	具有本品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下进行目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	有弹性和咀嚼性，密闭的夹心型无馅心外漏。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

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

### 3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 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，并按JJF 1070规定的方法测定。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17403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

从同一批次保质期内产品中随机抽取2 kg样品（不少于30个最小包装），抽样基数不少于50 kg，将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

### 4.4 型式检验

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

- 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- 停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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；其余指标若有不合格项目，可用留样复检，以复检结果为准。

标准  
S-  
月

## 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 外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。产品应离墙离地分类堆码整齐，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 2023 年 10 月 16 日至 2023 年 10 月 20 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。



年 月 日

赵辰

备案单位主要负责人(签字)

年 月 日