

凝胶糖果

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050019S-2024
备案日期: 2024年06月14日

云南省
备案
备案日

2024 - 06 - 14 发布

2024 - 06 - 20 实施

晨光生物科技集团腾冲有限公司 发布

Q/TCG 0001 S—2024

前 言

我公司生产的凝胶糖果是以食用胶、甘油、食糖、生活饮用水、甜味剂为主要原料，添加或不添加DHA 藻油、磷虾油、鱼油及提取物、元宝枫籽油、水飞蓟籽油、维生素 C、食品用香精、蜂蜡、β-胡萝卜素、磷脂、透明质酸钠、(3R,3'S)-二羟基-β-胡萝卜素等辅料和食品添加剂，经熬胶、混合、成型、干燥、挑选、包装而制成。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。

本标准由晨光生物科技集团腾冲有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱达、徐正华、温盼来、王璞。

凝胶糖果

1 范围

本标准规定了凝胶糖果的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、食品添加剂、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运、保质期等。

本标准适用于以食用胶、甘油、食糖、生活饮用水、甜味剂为主要原料，添加或不添加 DHA 藻油、磷虾油、鱼油及提取物、元宝枫籽油、水飞蓟籽油、维生素 C、食品用香精、蜂蜡、β-胡萝卜素、磷脂、透明质酸钠、(3R,3'S)-二羟基-β-胡萝卜素等辅料和食品添加剂，经熬胶、混合、成型、干燥、挑选、包装等工艺制成的凝胶糖果。

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。

3 产品分类

产品根据添加原辅料的不同，产品分为：含糖型凝胶糖果、低糖型凝胶糖果、无糖型凝胶糖果。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 明胶：应符合 GB 6783 的规定。
- 4.1.2 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.3 甘油：应符合 GB 29950 的规定。
- 4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 DHA 藻油：应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 4.1.7 磷虾油：应符合国家卫生计生委 2013 年第 16 号公告的规定。
- 4.1.8 鱼油及提取物：应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 4.1.9 元宝枫籽油：应符合卫生部 2011 年第 9 号公告的规定。
- 4.1.10 水飞蓟籽油：应符合国家卫生计生委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 4.1.11 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.12 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的规定。
- 4.1.13 蜂蜡：应符合 GB 1886.87 的规定。
- 4.1.14 磷脂：应符合 GB 1886.358 的规定。
- 4.1.15 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.16 (3R,3'S)-二羟基-β-胡萝卜素：应符合国家卫生健康委 2024 年第 2 号公告的规定。

1

- 4.1.17 透明质酸钠：应符合 QB/T 4576 和国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 4.1.18 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	符合品种应有的色泽	从样品中取出 20 粒，倒入清洁、干燥的白色器皿中，自然光下用肉眼观察色泽、形态、组织、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
形态	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	
组织	有弹性和咀嚼性；密闭的夹心型无馅心外漏	
滋味、气味	符合品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无霉变, 无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求			检验方法
	含糖型凝胶糖果	低糖型凝胶糖果	无糖型凝胶糖果	
还原糖（以葡萄糖计），g/100g	≥5.0	0.5～ 5.0	≤0.5	GB 5009.7
干燥失重，g/100g ≤	20.0			GB 5009.3

4.4 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	检测方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。
- 4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4.7 食品添加剂

- 4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同配方、同一批投料、同工艺、同规格的产品为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于100kg，随机抽取样品2kg（不少于30个最小包装）。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.2.2 检验项目

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

5.3 型式检验

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

- a) 当原料、配方、调整关键工艺、生产设备有变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该产品为不合格；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准，判定规则由我公司负责解释。

6 标识、包装、贮存、运输

6.1 标识

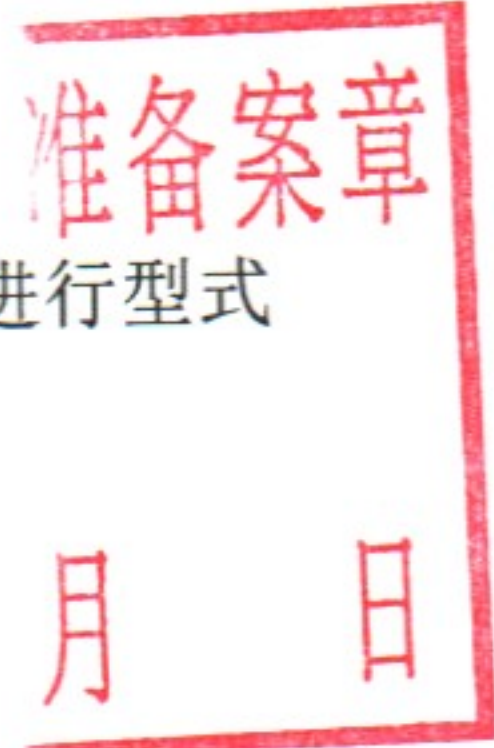
6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。应标注过敏原信息(根据实际情况编写)、不适宜人群，产品标签不得宣传或暗示对疾病有治疗和预防作用。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料和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。

6.3 贮存



6.3.1 包装后的产品应储存在清洁、卫生、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。仓库内产品离墙、离地堆码整齐。

6.4 运输

6.4.1 产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

备案单位承诺书

本食品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》。



晨光生物科技集团腾冲有限公司

备案单位 (盖章)

2024 年 06 月 05 日

王璞

备案单位主要负责人 (签字)

王璞

2024 年 06 月 05 日