

Q/SGN

陕西功能食品工程中心有限公司企业标准

Q/SGN 0011S—2021

DHA 藻油益智仁压片糖果



Q/610000-12406S-2021
有效期至 20240406

2021-03-20 发布

2021-04-20 实施

陕西功能食品工程中心有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020 要求编写。

本文件由陕西功能食品工程中心有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陈梅。

本文件批准人：刘建书。

本文件属首次发布。



DHA 藻油益智仁压片糖果

1. 范围

本文件规定了DHA藻油益智仁压片糖果的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以DHA藻油、益智仁、酸枣仁为原料，酸枣仁、益智仁经水煎提取、浓缩、干燥、粉碎，与DHA藻油、麦芽糊精、木糖醇、硬脂酸镁混匀、制粒、干燥、压片、包装工艺加工制成的DHA藻油益智仁压片糖果。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.91	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
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
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15267	食品包装用聚氯乙烯硬片、膜
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋
SB/T 10347	糖果 压片糖果
JJF 1070	定量包装商品净含量检测规则

《中华人民共和国药典》2020年版一部

《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）

3. 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酸枣仁、益智仁：应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.2 DHA藻油：应符合卫生部公告2010年第3号的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.4 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.5 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黄褐色
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
组织形态	本品外观圆整，大小一致，无粘连
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重, g/100g	≤ 5.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.49
总皂苷, g/100g	≥ 0.5
DHA, mg/100g	≥ 5.0

3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100

a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

3.6 原料及食品添加剂

- 3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。
- 3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留量限量

- 3.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 试验方法

4.1 感官要求

取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 干燥失重：按 SB/T 10347 附录 A 的规定的的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的的方法测定。

4.2.3 总皂苷：按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）》规定的的方法测定。

4.2.4 DHA：按 GB 5009.168 规定的的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的的方法测定。

5. 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次、同一规格完成全部生产程序并包装完好的产品为一“组批”。

5.1.2 抽样

抽样基数不少于 50kg，随机抽取 2kg（不少于 30 个最小包装），样品分成 2 份，每份样品为 1kg，1 份检验，1 份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品由生产厂技术检验部门按本文件进行检验，每批产品均要进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本文件 3.2-3.5 规定的全部检验项目。

5.3.2 型式检验每年至少进行两次，有下列情况之一者，应进行型式检验。

- a. 新产品投产前；
- b. 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c. 停产三个月以上，恢复生产时；
- d. 更换重要生产设备时；
- e. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f. 食品安全监督部门提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，且不得复检。

5.4.3 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标识、包装、运输与贮存

6.1 标签、标识

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 15267、GB/T 28118、GB/T 30768 的规定；外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

运输产品时应轻装轻卸，防止日晒、雨淋等，不得与有毒有害物质混装、混运。

6.4 贮存

产品贮存在干燥通风的库房内，远离热源。不得与有毒有害、易挥发及有异味的物品混存。本品在本文件规定的条件下贮存，保质期为24个月。

