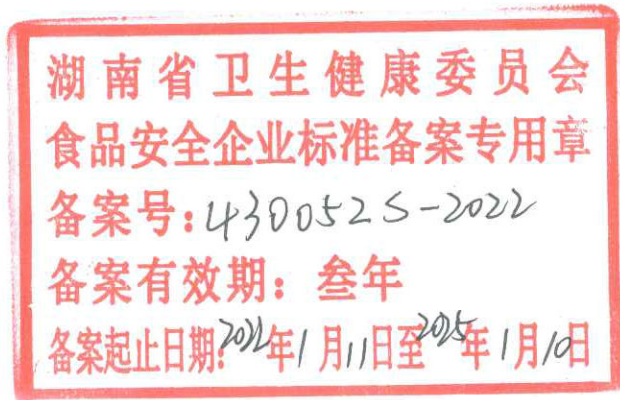


湖南素囊健康科技有限公司企业标准

Q/ALKE 0006S-2021

食品安全企业标准 虾青素胶原蛋白肽凝胶糖果



2021-11-20 发布

2021-12-20 实施

湖南素囊健康科技有限公司 发布



虾青素胶原蛋白肽凝胶糖果

1 范围

本标准规定了虾青素胶原蛋白肽凝胶糖果的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存要求。

本标准适用于外皮以羟丙基淀粉、甘油、纯化水、D-甘露糖醇、食用香精及着色剂为原料，夹心以植物油、虾青素油、针叶樱桃粉、胶原蛋白肽及单、双甘油脂肪酸酯为原料，经溶糖过滤、混合、熬制、浇模定型、干燥、分拣、包装等生产工艺加工而成的虾青素胶原蛋白肽凝胶糖果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 17399	食品安全国家标准 糖果
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28118	食品包装用塑料袋与铝箔复合膜、袋
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T 10021	中华人民共和国国内贸易行业标准 糖果 凝胶糖果
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	符合品种应有的色泽	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连；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	无正常视力可见杂质	

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
干燥失重/(g/100g) ≤	18.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≥	10.0	GB 5009.7

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

3.5 微生物限量

表 4 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/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的种类和食用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期、同一批投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批次。

5.2 抽样

在生产线上每批随机抽取 0.2%，或每批不少于 1kg。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，合格后方可出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、干燥失重、还原糖、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关质量监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

5.5.2 检验项目中微生物指标有任何一项不合格，判该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 检验项目有一项不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、贮存、运输和保质期

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号、第 123 号《食品标识管理规定》的规定或现行法规的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB4806.7、GB/T 28118 的要求。

6.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 18 个月。



员会
印章