

备案号：44011400S-2022  
备案日期：2022年12月26日  
备案有效期：伍年

# Q/RWX

## 广东省食品安全企业标准

Q/RWX 0001S-2022

### 夹心型凝胶糖果（软糖）

2022-11-07 发布

2022-12-15 实施

广州睿无限生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。

本标准由广州睿无限生物科技有限公司提出和归口。

本标准由广州睿无限生物科技有限公司起草。

本标准也适用于本公司委托生产的加工企业：广东健林医药科技有限公司（地址：东莞松山湖高新技术产业开发区台湾科技园桃园路1号莞台生物技术合作育成中心5栋1楼102室、2楼）。

本标准主要起草人：柴超杰。

本标准于2022年11月07日首次发布，于2022年12月15日开始实施。

## 夹心型凝胶糖果（软糖）

### 1 范围

本标准规定了夹心型凝胶糖果（软糖）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以山梨糖醇、山梨糖醇液、木糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、异麦芽酮糖醇、麦芽糖、葡萄糖、低聚果糖、低聚半乳糖、海藻糖、水苏糖、赤藓糖醇、D-甘露糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷的部分或全部为原料，添加或不添加大豆油、食用植物油、葵花籽油、玉米油、乳矿物盐、DHA 藻油、花生四烯酸油脂、海藻粉、明胶、卡拉胶、结冷胶、甘油、水、食用酵母粉（富锌型）、沙棘、盐藻及提取物、针叶樱桃果、叶黄素酯、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、酸处理淀粉、氧化淀粉、乳粉、蔬菜粉、茶粉、可可粉、咖啡粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、酪蛋白酸钠、蜂蜡、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、二氧化钛、微晶纤维素、磷脂、酪蛋白酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、富马酸亚铁、焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁、N-乙酰神经氨酸、维生素 C（抗坏血酸）、果粉、食品用香精、番茄红素、红曲红、氧化铁红（仅限糖果包衣使用）、天然胡萝卜素、诱惑红、苋菜红、焦糖色（亚硫酸铵法、加氨生产、普通法）、可可壳色、亮蓝、栀子蓝、叶黄素、日落黄、柠檬黄、胭脂红、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、磷脂酰丝氨酸、美藤果油、食品用香料、蘑菇粉、蘑菇油、调制乳粉、乳糖酶、非灭活益生菌或灭活益生菌、罗伊氏乳杆菌、植物甾烷醇酯、番茄籽油、燕麦  $\beta$ -葡聚糖、酵母  $\beta$ -葡聚糖、乳木果油、宝乐果粉、顺-15-二十四碳烯酸、西兰花种子水提物、雪莲培养物、 $\gamma$ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙、(3R, 3' R)-二羟基- $\beta$ -胡萝卜素、透明质酸钠、塔格糖、壳寡糖、水飞蓟籽油、阿拉伯半乳糖、磷虾油、光皮株木果油、长柄扁桃油、低聚甘露糖、盐地碱蓬籽油、盐肤木果油、阿萨伊果、中长链脂肪酸食用油、牡丹籽油、翅果油、元宝枫籽油、棉籽低聚糖、植物甾醇、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、玉米低聚肽粉、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸甘油酯、鱼油及提取物、甘油二酯油、杜仲籽油、L-阿拉伯糖、胡椒粉、余甘子粉、白芸豆提取物、姜黄、果胶、橡胶树种子油、瓜尔胶、阿拉伯胶、马铃薯变性淀粉、豌豆变性淀粉、亚麻籽油中的其中一种或几种，经糖皮配制、熬糖溶胶、馅心配制、糖果压制、干燥、挑选、包装等工艺制成的糖体内夹有馅心的夹心型凝胶糖果（软糖）。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1535	大豆油
GB 1886.30	食品安全国家标准 食品添加剂 可可壳色
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.60	食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886. 77	食品安全国家标准	食品添加剂	罗汉果甜苷
GB 1886. 78	食品安全国家标准	食品添加剂	番茄红素（合成）
GB 1886. 87	食品安全国家标准	食品添加剂	蜂蜡
GB 1886. 103	食品安全国家标准	食品添加剂	微晶纤维素
GB 1886. 169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶
GB 1886. 174	食品安全国家标准	食品添加剂	食品工业用酶制剂
GB 1886. 177	食品安全国家标准	食品添加剂	D-甘露糖醇
GB 1886. 181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红
GB 1886. 187	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886. 212	食品安全国家标准	食品添加剂	酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）
GB 1886. 217	食品安全国家标准	食品添加剂	亮蓝
GB 1886. 220	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂红
GB 1886. 222	食品安全国家标准	食品添加剂	诱惑红
GB 1886. 232	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB 1886. 234	食品安全国家标准	食品添加剂	木糖醇
GB 1886. 235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886. 252	食品安全国家标准	食品添加剂	氧化铁红
GB 1886. 315	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂虫红及其铝色淀
GB 1886. 341	食品安全国家标准	食品添加剂	二氧化钛
GB 1886. 355	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菊糖苷
GB 1886. 358	食品安全国家标准	食品添加剂	磷脂
GB 1903. 10	食品安全国家标准	食品营养强化剂	葡萄糖酸亚铁
GB 1903. 16	食品安全国家标准	食品营养强化剂	焦磷酸铁
GB 1903. 46	食品安全国家标准	食品营养强化剂	富马酸亚铁
GB 2716	食品安全国家标准		植物油
GB 2760	食品安全国家标准		食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准		食品中真菌毒素限量
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 4479. 1	食品安全国家标准	食品添加剂	苋菜红
GB 4481. 1	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬黄
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 4789. 35	食品安全国家标准		食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准		食品接触用塑料材料及制品
GB 4806. 8	食品安全国家标准		食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准		食品中水分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准		食品中铅的测定
GB 5749			生活饮用水卫生标准
GB 6227. 1	食品安全国家标准	食品添加剂	日落黄
GB/T 6543			运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6783	食品安全国家标准	食品添加剂	明胶
GB 7096	食品安全国家标准		食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准		预包装食品标签通则
GB/T 8235			亚麻籽油
GB 9683			复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10464	葵花籽油
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15267	食品包装用聚氯乙烯硬片、膜
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 17399	食品安全国家标准 糖果
GB 17403	食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
GB/T 19111	玉米油
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20706	可可粉
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20883	麦芽糖
GB 22557	食品添加剂 乙二胺四乙酸铁钠
GB/T 22645	泡罩包装用铝及铝合金箔
GB/T 23528. 2	低聚糖质量要求 第 2 部分：低聚果糖
GB/T 23529	海藻糖
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25535	食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 26405	食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素
GB 26406	食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28307	食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 28311	食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
GB 28403	食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB/T 29602	固体饮料
GB 29925	食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
GB 29927	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
GB 29928	食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉
GB 29930	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
GB 29933	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 29949	食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
GB 29950	食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31624	食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 35882	富营养素酵母
NY/T 2672	茶粉
QB/T 4260	水苏糖

- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- T/CCCMHPIE 1.26 植物提取物 白芸豆提取物
- 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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（卫生部公告2008年第12号）》
- 《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008年第20号）》
- 《关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009年第12号）》
- 《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告（2009年第18号）》
- 《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）》
- 《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（2010年第9号）》
- 《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告（2010年第15号）》
- 《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（2010年第17号）》
- 《关于批准翅果油等2种新资源食品的公告（2011年第1号）》
- 《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011年第9号）》
- 《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年第16号）》
- 《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（2013年第1号）》
- 《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）》
- 《关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告（2013年第16号）》
- 《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）》
- 《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）》
- 《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）》
- 国卫办食品函（2014）897号《国家卫生计生委办公厅关于酪蛋白酸钾（钙、镁、钠）有关问题的复函》
- 《关于乳木果油等10种新食品原料的公告（2017年第7号）》
- 《中华人民共和国药典》2020年版一部
- 《关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告（2020年第9号）》
- 《卫计委有关新食品原料、普通食品名单汇总的公告》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的要求。
- 3.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。
- 3.1.3 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的要求。
- 3.1.4 异麦芽酮糖醇应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008年第20号）》的要求。
- 3.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883、GB 15203 的要求。
- 3.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的要求。
- 3.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2、GB 15203 的要求。
- 3.1.8 低聚半乳糖应符合《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008年第20号）》的要求。
- 3.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的要求。
- 3.1.10 水苏糖应符合 QB/T 4260、《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（2010年第17号）》的要求。
- 3.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的要求。
- 3.1.12 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的要求。
- 3.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.14 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的要求。

- 3.1.15 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的要求。
- 3.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的要求。
- 3.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.18 葵花籽油应符合 GB/T 10464、GB 2716 的要求。
- 3.1.19 玉米油应符合 GB/T 19111、GB 2716 的要求。
- 3.1.20 乳矿物盐应符合《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年 第 18 号）》的要求。
- 3.1.21 DHA 藻油、花生四烯酸油脂应符合《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）》的要求。
- 3.1.22 海藻粉应符合 GB 19643 的要求。
- 3.1.23 明胶应符合 GB 6783 的要求。
- 3.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。
- 3.1.25 结冷胶应符合 GB 25535 的要求。
- 3.1.26 甘油应符合 GB 29950 的要求。
- 3.1.27 水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.28 食用酵母粉（富锌型）应符合 GB 31639、GB/T 35882 的要求。
- 3.1.29 沙棘应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的要求。
- 3.1.30 盐藻及提取物应符合《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年 第 18 号）》的要求。
- 3.1.31 针叶樱桃果应洁净、无霉烂、无虫蛀，且应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）》的要求。
- 3.1.32 叶黄素酯应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）》的要求。
- 3.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的要求。
- 3.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的要求。
- 3.1.35 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的要求。
- 3.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.37 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的要求。
- 3.1.38 氧化淀粉应符合 GB 29927 的要求。
- 3.1.39 乳粉应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.40 茶粉应符合 NY/T 2672 的要求。
- 3.1.41 可可粉应符合 GB/T 20706 的要求。
- 3.1.42 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.43 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的要求。
- 3.1.44 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的要求。
- 3.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的要求。
- 3.1.46 蜂蜡应符合 GB 1886.87 的要求。
- 3.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.48 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的要求。
- 3.1.49 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.51 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的要求。
- 3.1.52 磷脂应符合 GB 1886.358 的要求。
- 3.1.53 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 22557 的要求。
- 3.1.54 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的要求。
- 3.1.55 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的要求。
- 3.1.56 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的要求。

- 3.1.57 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的要求。
- 3.1.58 酪蛋白酸钙应符合国卫办食品函(2014)897号《国家卫生计生委办公厅关于酪蛋白酸钾(钙、镁、钠)有关问题的复函》的要求。
- 3.1.59 N-乙酰神经氨酸应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)》的要求。
- 3.1.60 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的要求。
- 3.1.61 果粉、蔬菜粉呈粉末状、无结块、无潮解、无霉点。
- 3.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.63 番茄红素应符合 GB 1886.78 的要求。
- 3.1.64 红曲红应符合 GB 1886.181 的要求。
- 3.1.65 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的要求。
- 3.1.66 诱惑红应符合 GB 1886.222 的要求。
- 3.1.67 焦糖色(亚硫酸铵法、加氨生产、普通法)应符合 GB 1886.64 的要求。
- 3.1.68 亮蓝应符合 GB 1886.217 的要求。
- 3.1.69 栀子蓝应符合 GB 28311 的要求。
- 3.1.70 叶黄素应符合 GB 26405 的要求。
- 3.1.71 日落黄应符合 GB 6227.1 的要求。
- 3.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的要求。
- 3.1.73 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的要求。
- 3.1.74 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的要求。
- 3.1.75 氧化铁红(仅限糖果包衣使用)应符合 GB 1886.252 的要求。
- 3.1.76 苋菜红应符合 GB 4479.1 的要求。
- 3.1.77 可可壳色应符合 GB 1886.30 的要求。
- 3.1.78 胭脂红应符合 GB 1886.220 的要求。
- 3.1.79 磷脂酰丝氨酸应符合《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告(2010年第15号)》的要求。
- 3.1.80 美藤果油应符合《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告(2013年第1号)》的要求。
- 3.1.81 食品用香料应符合 GB 29938 的要求。
- 3.1.82 蘑菇粉应符合 GB 7096 的要求。
- 3.1.83 蘑菇油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.84 调制乳粉应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.85 乳糖酶应符合 GB 1886.174 的要求。
- 3.1.86 非灭活益生菌或灭活益生菌应选用《卫计委有关新食品原料、普通食品名单汇总的公告》中所公布的允许用于食品中的乳酸菌品种,非灭活益生菌还应符合 QB/T 4575 的要求。
- 3.1.87 罗伊氏乳杆菌应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)》的要求。
- 3.1.88 植物甾醇酯应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)》的要求。
- 3.1.89 番茄籽油应符合《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告(2014年第20号)》的要求。
- 3.1.90 燕麦 $\beta$ -葡聚糖应符合《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告(2014年第20号)》的要求。
- 3.1.91 酵母 $\beta$ -葡聚糖应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(2010年第9号)》的要求。
- 3.1.92 乳木果油应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)》的要求。
- 3.1.93 宝乐果粉应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)》的要求。
- 3.1.94 顺-15-二十四碳烯酸应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)》的要求。
- 3.1.95 西兰花种子水提物应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)》的要求。

- 3.1.96 雪莲培养物应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(2010年第9号)》的要求。
- 3.1.97  $\gamma$ -亚麻酸油脂(来源于刺孢小克银汉霉)应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)》的要求。
- 3.1.98  $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)》的要求。
- 3.1.99 (3R,3'R)-二羟基- $\beta$ -胡萝卜素应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告(2017年第7号)》的要求。
- 3.1.100 透明质酸钠应符合《关于蝉花子实体(人工培植)等15种“三新食品”的公告(2020年第9号)》的要求。
- 3.1.101 塔格糖应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)》的要求。
- 3.1.102 壳寡糖应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告(2014年第6号)》的要求。
- 3.1.103 水飞蓟籽油应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告(2014年第6号)》的要求。
- 3.1.104 阿拉伯半乳聚糖应符合《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告(2014年第20号)》的要求。
- 3.1.105 磷虾油应符合《关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告(2013年第16号)》的要求。
- 3.1.106 光皮栎木果油应符合《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)》的要求。
- 3.1.107 长柄扁桃油应符合《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)》的要求。
- 3.1.108 低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)》的要求。
- 3.1.109 盐地碱蓬籽油应符合《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告(2013年第1号)》的要求。
- 3.1.110 盐肤木果油应符合《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告(2013年第1号)》的要求。
- 3.1.111 阿萨伊果应符合《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告(2013年第1号)》的要求。
- 3.1.112 中长链脂肪酸食用油应符合《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(2012年第16号)》的要求。
- 3.1.113 牡丹籽油应符合《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告(2011年第9号)》的要求。
- 3.1.114 翅果油应符合《关于批准翅果油等2种新资源食品的公告(2011年第1号)》的要求。
- 3.1.115 元宝枫籽油应符合《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告(2011年第9号)》的要求。
- 3.1.116 棉籽低聚糖应符合《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)》的要求。
- 3.1.117 植物甾醇应符合《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)》的要求。
- 3.1.118 雨生红球藻应符合《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010年第17号)》的要求。
- 3.1.119 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告(2010年第17号)》的要求。
- 3.1.120 玉米低聚肽粉应符合《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告(2010年第15号)》的要求。
- 3.1.121 初乳碱性蛋白应符合《关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌(菌株号ST-III)、杜仲籽油为新资源食品的公告(2009年第12号)》的要求。
- 3.1.122 共轭亚油酸甘油酯应符合《关于批准 $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌(菌株号ST-III)、杜仲籽油为新资源食品的公告(2009年第12号)》的要求。
- 3.1.123 鱼油及提取物应符合《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告(2009年第18号)》的要求。
- 3.1.124 甘油二酯油应符合《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告(2009年第18号)》的要求。

- 3.1.125 杜仲籽油应符合《关于批准γ-氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009 年 第 12 号）》的要求。
- 3.1.126 L-阿拉伯糖应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）》的要求。
- 3.1.127 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.128 余甘子粉呈粉末状，无结块，无潮解。
- 3.1.129 白芸豆提取物应符合 T/CCCMHPIE 1.26 的要求。
- 3.1.130 姜黄应符合 GB 1886.60 的要求。
- 3.1.131 果胶应符合 GB 25533 的要求。
- 3.1.132 橡胶树种子油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.133 瓜尔胶应符合 GB 28403 的要求。
- 3.1.134 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的要求。
- 3.1.135 马铃薯变性淀粉、豌豆变性淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.136 亚麻籽油应符合 GB/T 8235、GB 2716 的要求。
- 3.1.137 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 3.1.138 所有原辅料还应符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观、色泽	符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，无异味
状态	符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重，g/100g	≤ 18.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	指 标			
	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
乳酸菌 <sup>c</sup> ，CFU/g	≥ 1×10 <sup>6</sup>			
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				
b不适用于添加了非灭活益生菌的产品。				
c仅适用于添加了非灭活益生菌的产品。				

### 3.5 食品添加剂/食品营养强化剂的要求

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

### 3.6 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》的规定。

#### 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 17403的规定。

#### 5 试验方法

##### 5.1 感官要求检验

按GB 17399规定的方法测定。

##### 5.2 理化指标

###### 5.2.1 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 5.3 微生物限量

###### 5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

###### 5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

###### 5.3.3 乳酸菌

按GB 4789.35规定的方法测定。

##### 5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

##### 6.2 组批

同一原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

##### 6.3 抽样方法及数量

以随机取样法于成品仓库抽取样品，每批抽样数独立包装应不少于14个（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用，净含量抽样按JJF 1070中的规定执行。

##### 6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

6.4.2 净含量、感官要求、干燥失重、菌落总数（不适用于添加了益生菌的产品）、大肠菌群为每批出厂必检项目。

##### 6.5 型式检验

6.5.1 正常情况下型式检验至少应每年进行一次，如发生下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设各时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目包括本标准中 3.2、3.3、3.4、3.5、3.6 要求的全部项目。

##### 6.6 判定规则

6.6.1 检验结果符合本标准要求，则判定该批产品合格；

6.6.2 如果检验结果微生物限量不符合要求时，则整批产品不合格，且不得复检；

6.6.3 其余指标不符合本标准要求时，应重新按 6.3 抽样方案加倍取样复检，复检结果符合本标准要求时，作合格评论。如仍有指标不符合本标准要求时，则整批产品不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

包装箱的图形标志等应符合 GB/T 191 的要求。标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，添加阿斯巴甜的产品应标注“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”，如有新资源食品的，标签还应符合国家卫生健康委员会（原国家卫生和计划生育委员会、原卫生部）及国家有关公告中标签、标识的要求。

### 7.2 包装

7.2.1 复合袋包装应符合 GB 9683 的要求；塑料瓶、塑料袋、塑料盒应符合 GB 4806.7 的要求；包装纸和包装纸板应符合 GB 4806.8 的要求；聚氯乙烯板应符合 GB/T 15267 的要求；泡罩包装应符合 GB/T 22645 的要求。

7.2.2 可根据市场需求增加其他包装材料，其他产品包装必须要封口严密、清洁卫生，符合食品卫生要求。

7.2.3 外包装纸箱符合 GB/T 6543 的要求。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

### 7.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，避免阳光直射，贮存时货物离地面 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 10\text{cm}$ 。应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品。产品在包装完整无破损的状态下，保质期根据产品的贮存条件和包装形式的不同而有所不同，具体按照标签上标识的保质期内容执行。