

备案号：34202204649S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年08月24日

# Q/AJSY

## 安徽济生元药业有限公司食品安全企业标准

Q/AJSY 0173S—2022

### 鱼油磷脂凝胶糖果

安徽省卫生健康委员会



2022-08-09 发布

2022-08-22 实施

安徽济生元药业有限公司 发布

## 前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》（GB/T 1.1）等法律、法规、标准的要求，参照《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）进行编写。

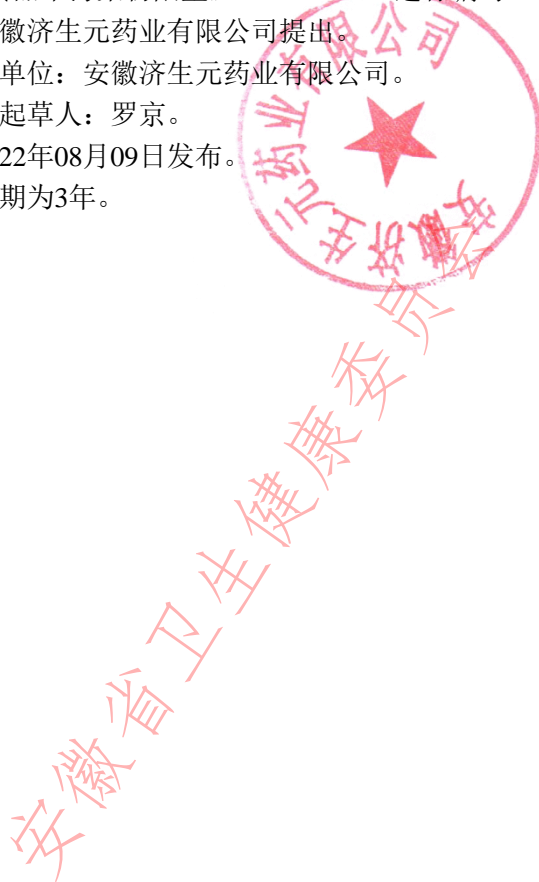
本标准由安徽济生元药业有限公司提出。

本标准起草单位：安徽济生元药业有限公司。

本标准主要起草人：罗京。

本标准于2022年08月09日发布。

本标准有效期为3年。



# 鱼油磷脂凝胶糖果

## 1 范围

本标准规定了鱼油磷脂凝胶糖果的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识标志、包装、运输、贮存、保质期、召回。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

## 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 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.358	食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
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 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 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 6783	食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
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 17403	食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29950	食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
SC/T 3502	鱼油
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
原卫生部 2009 年第 18 号公告	
国家食品药品监督管理总局令 [2015] 第 12 号	食品召回管理办法
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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 鱼油磷脂凝胶糖果

以鱼油、磷脂为夹心，以食用明胶、甘油、山梨糖醇液为外皮，经溶胶、过滤、熬制、冷却、制糖皮、包芯、成型、包装等工艺制成的夹心型凝胶糖果。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 鱼油：应符合 SC/T 3502 和原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定,并与之实质等同。
- 4.1.3 磷脂：应符合 GB 1886.358 的规定。
- 4.1.4 食用明胶应符合 GB 6783 规定。
- 4.1.5 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 4.1.6 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.7 所用原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定，不得添加非食用物质。

##### 4.2 感官要求

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	按 GB 17399 规定的方法检测。
形态	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	
组织	糖体光亮，有弹性和咀嚼性，无馅心外露	
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	

##### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
干燥失重/(g/100g)	≤18	SB/T 10021附录A
食品添加剂（有使用限量要求的）	按 GB 2760 执行	按相应检验方法执行

##### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤0.45	GB 5009.12
其他污染物限量应符合GB 2762的规定。		

##### 4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.6 净含量

应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》的要求。检验方法按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 及其他有关规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

以同一天生产的同一品种产品为一批。

##### 7.2 抽样

在生产线每组批随机抽取 0.2%，或每组批不少于 1kg。

##### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

##### 7.3.3 判定规则

出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判为不合格品。

##### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每年一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- a. 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b. 停产六个月以上，重新恢复生产时；
- c. 国家相关监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目：包括本标准 4.2~4.6 的全部项目。

7.4.3 判定规则：型式检验项目有不超过 2 项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准，判为不合格品。超过 2 项或微生物指标不符合本标准，不得复验，判为不合格品。

#### 8 标签标志、包装、运输、贮存、保质期、召回

##### 8.1 标签标志

8.1.1 按 GB 7718、GB 28050 及相关卫生部公告的规定标注。

8.1.2 净含量应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面标示。

8.1.3 包装箱上除标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单件包装的净含量和总数量。

8.1.4 储运图示的标识应符合 GB/T 191 的有关规定。

## 8.2 包装

8.2.1 本品内包装采用符合相关材料，包装应严密。

8.2.2 本品外包装采用符合相关标准或要求的材料。

## 8.3 运输

8.3.1 运输工具清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须有 10 cm 以上的垫板。

## 8.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，本产品保质期为 24 个月。

## 8.6 召回

不安全食品召回按国家食品药品监督管理总局令〔2015〕第 12 号《食品召回管理办法》执行。

