

Q/DYSW

陕西东裕生物科技股份有限公司企业标准

Q/DYSW 0010S—2023

代替 Q/DYSW 0010S—2021

γ -氨基丁酸压片糖果



Q/610000-11137S-2023
有效期至 20260302

2023 - 02 - 01 发布

2023 - 03 - 01 实施

陕西东裕生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准按照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》进行编写。

本标准代替Q/DYSW 0010S—2021。

本标准与Q/DYSW 0010S—2021相比，主要变化如下：

—规范性引用文件进行更新。

本标准由陕西东裕生物科技股份有限公司修订。

本标准主要修订人：张为国、高晶、刘德虎、朱晨。

本标准批准人：刘全有。

本标准历次版本发布情况为：

—Q/DYSW 0010S—2021；

—Q/DYSW 0010S—2020。



γ-氨基丁酸压片糖果

1 范围

本标准规定了 γ-氨基丁酸压片糖果的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以 γ-氨基丁酸、DHA藻油粉、核桃粉为原料，适量添加乳糖、微晶纤维素、麦芽糊精、柠檬酸、硬脂酸镁、复配被膜剂，经混合、制粒、压片、包衣、包装等工艺加工而制成的 γ-氨基丁酸压片糖果。

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 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 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 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB 25595	食品安全国家标准 乳糖
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
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

LY/T 1922 核桃仁
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10347 糖果 压片糖果
QB/T 4587 γ-氨基丁酸
卫生部关于批准 γ-氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 12 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)
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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 γ-氨基丁酸：应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 3.1.2 DHA 藻油粉：应符合卫生部公告 2010 年第 3 号及附录 B 的规定。
- 3.1.3 核桃粉：应符合 LY/T 1922 及附录 A 的规定。
- 3.1.4 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.6 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.7 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.8 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.9 复配被膜剂：应符合 GB 26687 及附录 C 的规定。
- 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	铁红色
滋味、气味	味酸甜，无异味
组织形态	块状完整，大小基本一致，无裂缝、无明显变形
杂 质	无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
γ -氨基丁酸/(g/100g)	$\geq$ 2.0
干燥失重/(g/100g)	$\leq$ 5.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.49

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	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	10 ²
^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》的规定。

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以外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量

污染物限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取10粒样品，置于洁净、干燥的白瓷盘中，检查色泽、组织形态、滋味气味和杂质。

4.2 理化指标

4.2.1 γ -氨基丁酸：按 QB/T 4587 附录 A 规定的方法测定。

4.2.2 干燥失重：按 SB/T 10347 附录 A 规定的方法测定。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一品种、同一规格生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批次产品随机抽样进行检验，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。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由厂质检部门按本标准进行检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.4.2 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- 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) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格品且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 不适宜人群：婴幼儿。

6.1.4 食用量：≤3g/日。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。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。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中。产品堆放高度以箱体不受压，不变形为准。应离墙、屋顶30cm以上，离地10cm以上，中间留有通道，并有防蝇、防鼠、防尘设施。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，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

6.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为 24 个月。

附 录 A
(规范性附录)
核桃粉的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
组织状态	具有该产品应有的组织状态
杂质	无肉眼可见外来异物

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 7.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0

A.3 微生物限量

应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10000	50000
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
霉菌/ (CFU/g)	≤ 50			

附 录 B
(规范性附录)
DHA 藻油粉的质量要求

B.1 感官要求

应符合表B.1的规定。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
组织状态	具有该产品应有的组织状态
杂质	无肉眼可见外来异物

B.2 理化指标

应符合表B.2的规定。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
DHA(以 C ₂₂ H ₃₂ O ₂ 甘油三酯计)/(g/100g)	≥ 1.0

B.3 微生物限量

应符合表 B.3 的规定。

表 B.3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
霉菌/(CFU/g)	≤ 50			

附 录 C
(规范性附录)
复配被膜剂的质量要求

C.1 感官要求

应符合表C.1的规定。

表 C.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味
组织状态	具有该产品应有的组织状态
杂质	无肉眼可见外来异物

C.2 理化指标

应符合表C.2的规定。

表 C.2 理化指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 2.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2.0