

备案号：44120060S-2021
备案日期：2021年05月25日
备案有效期：伍年

Q/GZS

广东省食品安全企业标准

Q/GZS 0003S-2021

鳄鱼骨压片糖果

2021-03-10 发布

2021-04-10 实施

广东贞山鳄鱼养殖有限公司 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。

本标准由广东贞山鳄鱼养殖有限公司提出。

本标准由广东贞山鳄鱼养殖有限公司归口和起草。

本标准适用于本企业自主生产及被委托方生产企业：中山市美太保健制品有限公司，地址：中山市小榄镇工业大道南 23 号。

本标准主要起草人：蔡建中。

本标准于 2021 年 03 月 10 日发布，于 2021 年 04 月 10 日实施。

鳄鱼骨压片糖果

1 范围

本标准规定了鳄鱼骨压片糖果的技术要求、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。

本标准适用于以鳄鱼骨、麦芽糊精、木糖醇为主要原料，添加D-甘露糖醇、山梨糖醇、硬脂酸镁，经干燥、粉碎、混合、制粒、压片、包装等工艺制成的鳄鱼骨压片糖果。

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 1886.177	食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇
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 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
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 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 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 31123	固体食品包装用纸板
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》	

《中华人民共和国野生动物保护法》

《中华人民共和国水生野生动物保护实施条例》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鳄鱼骨来源于鳄鱼，应符合 GB 2733 的要求，符合《中华人民共和国野生动物保护法》、《中华人民共和国水生野生动物保护实施条例》、相关法律法规要求的暹罗鳄（Siamese Crocodile）、湾鳄（Crocodile）、尼罗鳄（Nile Crocodile）品种。

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884、GB 15203 的要求。

3.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。

3.1.4 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的要求。

3.1.5 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的要求。

3.1.6 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的要求。

3.1.7 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.1.8 所有原辅料还应符合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	符合本产品的外观特性，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	符合本产品的特性，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	≤ 11.0
蛋白质, g/100g	≥ 12.0
钙, %	≥ 9.0
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 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 的要求。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的要求。

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 17403和GB 14881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 理化指标检验

5.2.1 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.3 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 微生物限量检验

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。

5.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由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

样品应从仓库成品库中随机抽样，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。其中净含量抽样按JJF 1070规定的方法进行。

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、大肠菌群为每批必检项目。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验至少应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- 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要求的全部项目和标签。

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，复检结果符合要求时，作合格评论。复检后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

7.1.1 包装箱的图形标志符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.2 包装

产品所用的包装材料应符合相应食品级包装材料国家标准的要求，铝箔膜、袋应符合 GB/T 28118 的要求，复合袋应符合 GB 9683 的要求，塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求，纸盒用纸板应符合 GB/T 31123 的要求，外包装用纸箱应符合 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 运输过程中严禁重压，不得与有毒、有异味、有腐蚀性的物品混运。

7.3.5 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。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，产品不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 10\text{cm}$ 。产品在包装完整无破损的状态下，常温下保质期为 24 个月。