

备案号：44060351S-2021
备案日期：2021年08月24日
备案有效期：伍年

Q/HDSP

广东省食品安全企业标准

Q/HDSP 0001S—2021

代替 Q/HDSP 0001S-2019 (44060361S-2019)

凝胶充气复合型糖果

2021 - 06 - 01 发布

2021 - 06 - 06 实施

佛山市豪顿食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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》规定编写。

本文件自实施之日起，代替Q/HDSP 0001S—2019（44060361S-2019）。

本文件与Q/HDSP 0001S—2019（44060361S-2019）相比，主要变化如下：

——修改产品配方；

——增加标准适用分装企业。

本文件由佛山市豪顿食品有限公司提出。

本文件由佛山市豪顿食品有限公司起草。

本文件主要起草人：谭绍铭。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HDSP 0001S—2011；

——Q/HDSP 0001S—2014；

——Q/HDSP 0001S—2017；

——Q/HDSP 0001S—2019（44060214S-2019）；

——Q/HDSP 0001S—2019（44060361S-2019）。

本文件同时适用于分装企业：百利佳糖果玩具礼品（东莞）有限公司（地址：东莞市石排镇塘尾村）、广州翠园食品有限公司（地址：广州市荔湾区龙溪村五丫口桥头），广州市粤秀食品有限公司（广州市荔湾区海龙街龙溪南边四街七巷4号101）。

凝胶充气复合型糖果

1 范围

本文件规定了凝胶充气复合型糖果的技术要求、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、保质期。

本文件适用于以白砂糖、食用葡萄糖（全糖粉）、葡萄糖浆、玉米淀粉为主要原料，添加羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、山梨糖醇液、明胶、果胶、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、亮蓝、胭脂红、靛蓝、DL-苹果酸、亚硫酸钠、胶原蛋白肽、六偏磷酸钠、食品用香精中的一种或多种，原料先经投料溶糖、熬煮、混合搅拌、过滤去渣、调配、成型等工序分别制成凝胶糖果与充气糖果，再经叠加、切分制成的凝胶充气复合型糖果。

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 317	白砂糖
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.8	食品安全国家标准 食品添加剂 亚硫酸钠
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
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 1886.217	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 1886.235	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 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 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 5009.7	食品安全国家标准	食品中还原糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8885		食用玉米淀粉
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
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/T 20880		食用葡萄糖
GB/T 20885		葡萄糖浆
GB 25533	食品安全国家标准	食品添加剂 果胶
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 28317	食品安全国家标准	食品添加剂 靛蓝
GB 29928	食品安全国家标准	食品添加剂 酸处理淀粉
GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 31645	食品安全国家标准	胶原蛋白肽
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》
		国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 要求。
- 3.1.2 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 要求。
- 3.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 要求。
- 3.1.4 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 要求。
- 3.1.5 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 要求。
- 3.1.6 亮蓝应符合 GB 1886.217 要求。
- 3.1.7 诱惑红应符合 GB 1886.222 要求。
- 3.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 要求。
- 3.1.9 苋菜红应符合 GB 4479.1 要求。
- 3.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 要求。
- 3.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 要求。
- 3.1.12 明胶应符合 GB 6783 要求。
- 3.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 要求。

- 3.1.14 食用葡萄糖（全糖粉）应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 要求。
- 3.1.15 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 要求。
- 3.1.16 果胶应符合 GB 25533 要求。
- 3.1.17 酸处理淀粉应符合 GB 29928 要求。
- 3.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 要求。
- 3.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 要求。
- 3.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 要求。
- 3.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 要求。
- 3.1.22 靛蓝应符合 GB 28317 要求。
- 3.1.23 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 要求。
- 3.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 要求。
- 3.1.25 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 要求。

3.2 感官要求

感官要应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观、色泽	符合该产品的外观特性，具有正常产品的色泽
滋味与气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异嗅，无异味
状态	由凝胶糖果基体和充气糖果基体复合而成，具有该产品应有的性状，无霉变。凝胶糖果基体略有弹性，不粘牙，无硬皮；充气糖果基体平滑、细腻，指压后可复原，无皱皮。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	8.0~18.0
还原糖（以葡萄糖计），g/100g	≥ 10.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用限量应符合 GB 2760 的要求。

3.6 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。

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的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

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 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 微生物指标

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

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料经工厂检验部门检验，包装完好，并检查其相关合格证明文件，遵循先入先出的原则。

6.2 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.3 出厂检验

6.3.1 抽样

净含量按5.4，其它项目从每批产品的不同位置随机抽取不小于500g样品，分别做相关检验。

6.3.2 检验项目

本文件中感官要求、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.3.3 出厂检验判定规则

6.3.3.1 出厂检验项目全部符合本文件，判该次检验合格。

6.3.3.2 出厂检验项目中若微生物指标不符合本文件，则判该次检验不合格，并不得复检；其他指标不符合本文件，允许在原抽样样品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产每半年进行一次型式检验，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4.2 检验项目

本文件3.2~3.6的全部项目和标签。

6.4.3 抽样

型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中抽取，净含量抽样按6.3进行，其它项目抽样数应不小于500g。

6.4.4 型式检验判定规则

6.4.4.1 型式检验项目全部符合本文件，判该次检验合格。

6.4.4.2 型式检验项目中若微生物指标不符合本文件，则判该次检验不合格，并不得复检；其他指标不符合本文件，允许在原抽样样品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

7 标签与标志

7.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。在销售包装上应标注下列内容：

- a) 产品名称；
- b) 产地；
- c) 净含量；
- d) 配料表；
- e) 生产日期；
- f) 保质期及贮存条件；
- g) 制造者名称、地址和联系方式；
- h) 产品标准号；
- i) 生产许可证编号；
- j) 营养标签。

7.2 标志

包装箱上应有下列标志：

- a) 产品名称；
- b) 包装规格；
- c) 数量；
- d) 毛重和净重，kg；
- e) 制造者名称、地址和联系方式；
- f) 符合 GB/T 191 的包装储运标志。

8 包装、运输、贮存、保质期

8.1 包装

8.1.1 产品应采用塑料袋或塑料杯，其卫生要求应符合 GB 4806.7 的规定。

8.1.2 外包装用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。

8.1.3 特殊包装由供需双方商定。

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生，运输过程中严禁与有毒、有害、有异味的物品混装，应防止碰撞、日晒雨淋。装卸时应轻装轻卸，不得抛掷。

8.3 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、通风的室内。不得与有害、有毒、有异味或其它污染的物品混杂贮存。产品不得直接接触墙面或地面，离墙、离地应在20cm以上。

8.4 保质期

在符合以上运输、贮存的条件下，保质期不高于24个月，具体以标签上标示为准。