

备案号：44011186S-2021
备案日期：2021年11月12日
备案有效期：伍年

Q/FNN

广东省食品安全企业标准

Q/FNN 0017S-2021

DHA 藻油凝胶糖果（无糖型）

2021-08-23 发布

2021-09-01 实施

广州富诺营养科技有限公司 富诺健康股份有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式、结构是按 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写。

本标准由广州富诺营养科技有限公司、富诺健康股份有限公司共同提出并起草。

本标准同时适用于受委托生产企业：纽斯葆广赛（广东）生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：邓颖妍、黎婷、韦祝娟。

本标准首次发布日期：2021 年 08 月 23 日

DHA 藻油凝胶糖果（无糖型）

1 范围

本标准规定了 DHA 藻油凝胶糖果（无糖型）的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以明胶、DHA 藻油、甘油、山梨糖醇液为原料，选择性添加纯化水、微晶纤维素、醋酸酯淀粉、花生四烯酸油脂、葵花籽油、核桃油、亚麻籽油、叶黄素酯、食品用香精、二氧化钛、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红为辅料，经称配、熬糖溶胶、定型、干燥、拣选、包装等生产工艺制成的无糖型 DHA 藻油凝胶糖果。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标示
GB 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素（含第 1 号修改单）
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 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.341	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
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 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
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 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.168	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
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 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB/T 8235	亚麻籽油
GB/T 10464	葵花籽油（含第1号修改单）
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 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 22327	核桃油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29925	食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
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/T 30642	食品抽样检验通用导则
SB/T 10021	糖果 凝胶糖果
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》
	卫生部公告2008年第12号《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2010年第3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》
	《中华人民共和国药典》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 明胶：应符合GB 6783的规定。
- 3.1.2 DHA藻油：应符合卫生部公告2010年第3号中DHA藻油的规定。
- 3.1.3 甘油：应符合GB 29950的规定。
- 3.1.4 山梨糖醇液：应符合GB 1886.187的规定。
- 3.1.5 醋酸酯淀粉：应符合GB 29925的规定。
- 3.1.6 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.7 微晶纤维素：应符合GB 1886.103的规定。
- 3.1.8 花生四烯酸油脂：应符合卫生部公告2010年第3号中花生四烯酸油脂的规定。
- 3.1.9 葵花籽油：应符合GB/T 10464的规定。
- 3.1.10 核桃油：应符合GB/T 22327的规定。
- 3.1.11 亚麻籽油：应符合GB/T 8235的规定。
- 3.1.12 叶黄素酯：应符合卫生部公告2008年第12号中叶黄素酯的规定。

- 3.1.13 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 3.1.14 二氧化钛：应符合GB 1886.341的规定。
- 3.1.15 柠檬黄：应符合GB 4481.1的规定。
- 3.1.16 日落黄：应符合GB 6227.1的规定。
- 3.1.17 诱惑红：应符合GB 1886.222的规定。
- 3.1.18 β -胡萝卜素：应符合GB 8821的规定。
- 3.1.19 所有原辅料应符合相应的国家标准和有关规定。

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	指 标
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
DHA, mg/粒	65 - 300
干燥失重, g/100g	≤ 20.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5
总糖（以果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖之和计），g/100g	≤ 0.5

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

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	9.0×10^3	10^5
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。 注：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 为致病菌指标可接受水平限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.6 净含量及允许负偏差

应符合《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 检验方法

5.1 感官要求

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 DHA

按GB 5009.168规定的方法测定。

5.2.2 干燥失重

按SB/T 10021附录A规定的方法测定。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.4 总糖（以果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖之和计）

按GB 5009.8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平板计数法规定的方法测定。

5.4 净含量及允许负偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由公司质量监督和技术检验部门按原辅料标准要求检验，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

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

6.2.2 感官要求、DHA、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许负偏差、总糖为每批必检项目。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验应每年一次，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) 更换主要是生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

- d) 原料产地或供应商发生变化时;
- e) 停产6个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督管理部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括本标准要求的全部项目和标签。

6.4 组批

在成型或灌装前经同一设备一次混合所产生的均质产品,或在同一生产周期中连续生产,能够确保产品均质的产品,为同一组批,编制为同一生产批号。

6.5 抽样方法

每批按5%随机抽样,但每批不应少于20件。其中10件用于感官要求、理化指标检验,5件用于微生物指标检验,5件留样备查。

6.6 判定规则

- 6.6.1 检验结果符合本标准要求,则判断该次检验合格;
- 6.6.2 如果检验结果微生物指标项目不符合时,则整批产品不合格,且不可复检;
- 6.6.3 其余指标不符合本标准时,应重新加倍取样复检,复检结果符合要求时,做合格评论。复检后如仍有1项指标不符合本标准要求时,则整批产品不合格。
- 6.6.4 如对检验结果有异议时,产品质量争议双方当事人均有权提出仲裁检验申请,以双方认可的第三方检验结果作最终判定的依据。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

8.1.1 标签

产品标签按GB 7718、GB 28050的规定,含新食品原料的产品标签还应符合国家卫计委(原卫生部 and 卫生计生委)有关公告及相关标准中标签、标识的要求。

8.1.2 标志

运输包装图示标志符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

8.2.1 直接接触产品包装材料:应符合GB 4806.7的要求。

8.2.2 本产品的外包装箱采用瓦楞纸箱,纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 运输时要防止受热、受潮。

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

8.3.4 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

不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库贮存,应密封放置于阴凉干燥避光处,贮存时货物离地面 $\geq 10\text{cm}$,离墙面 $\geq 30\text{cm}$ 。

符合本标准贮运条件下,保质期为24个月。