

扫二维码下载电子版



Q/ZGSK

中冠生物科技（珲春）有限公司企业标准

Q/ZGSK0008S-2023

代替Q/ZGSK0008S-2020

南极磷虾油凝胶糖果（奶香型）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/ZGSK0008S-2023
备案号	224474S-2023
有效期限	2023年08月11日至2026年08月10日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-07-19 发布

2023-07-19 实施

中冠生物科技（珲春）有限公司 发布

前言

首次备案时间：2020年8月19日。

第一次延续备案时间：2023年7月19日。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

南极磷虾油凝胶糖果（奶香型）

1 范围

本标准适用于以山梨糖醇液为主要原料，添加水和食品添加剂明胶、甘油、香兰素制作外皮，以南极磷虾油为主要原料制作馅料，经溶糖、过滤、熬煮、浇模、干燥、包装等主要工艺加工制成的糖果制品 南极磷虾油凝胶糖果（奶香型）。

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 17399	食品安全国家标准 糖果
GB 1886. 16	食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素
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 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检测 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检测 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检测 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 4806. 9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水份的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5537	粮油检验 磷脂含量的测定
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 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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29950	食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
GB 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SB/T 10021 糖果 凝胶糖果
 国家卫生计生委公告2013年第16号 新食品原料 磷虾油
 国家质检总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
 国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 南极磷虾油符合国家卫生计生委公告 2013 年第 16 号的规定。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.4 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.5 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.6 香兰素应符合 GB 1886.16 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	检验方法
色泽	红色或暗红色，色泽均匀一致	将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，用触觉鉴别其组织形态，视其色泽、杂质、嗅其气味，品其滋味。
组织形态	呈圆形或椭圆形或异形，块形完整均匀，边缘整齐，无明显变形，无粘连，糖体光亮、有弹性和咀嚼性，无馅料外漏	
滋、气味	应具有本品固有的滋味与气味，具有较明显的奶香味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤	18.0
^a 磷脂, g/100g	≥	10.0
^a 磷脂以内容物计		

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3(平板计数法)
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行					

3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

表5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	检验方法
山梨糖醇液	甜味剂	按生产需要适量添加	GB 1886.178
明胶	增稠剂	按生产需要适量添加	GB 6783
甘油	水分保持剂	按生产需要适量添加	GB 29950
香兰素	香料	按生产需要适量添加	GB 1886.16

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.2 抽样方法和抽样数量

批量在 250 箱及以下，随机抽取 3 箱，每箱按最小销售单元随机抽取样 12 份，其中 8 份用于检验，其余 4 份留样备查。批量在 250 箱以上，随机抽取 6 箱，每箱按最小销售单元随机抽取样 12 份，其中 8 份用于检验，其余 4 份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官指标、净含量、干燥失重、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年不得少于一次型式检验，遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。
感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。
如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和 国家质检总局令第123号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：南极磷虾油凝胶糖果（无糖奶香型）
配料表（原料）：山梨糖醇液、南极磷虾油、明胶、甘油、水、香兰素
主要成分：每粒含南极磷虾油 500mg
净含量/规格：750mg/粒×60 粒/瓶或根据市场需求而定
生产者的名称：中冠生物科技（珲春）有限公司
地 址：吉林省延边州珲春市珲春边境经济合作区
联系方式：400-100-5526
生产日期：见包装喷码
保质期：24 个月
贮存条件：干燥阴凉处。
食品生产许可证编号：见外包装
产品标准代号：Q/ZGSK0008S
南极磷虾油食用限量：≤3 克/天
不适宜人群：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及海鲜过敏者
其它需要标识的内容：本品食用限量≤6 粒/天

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每份/per serving	营养素参考值%/NRV%
能量	41 千焦 (kJ)	0%
蛋白质	0.1 克 (g)	0%
脂肪	1.0 克 (g)	2%
碳水化合物	0.1 克 (g)	0%
——糖	0 克 (g)	—
钠	2 毫克 (mg)	0%

每 1.5 克为 1 份。

8 包装

产品内包装采用聚乙烯瓶(或玻璃制品瓶、铝瓶、食品袋),应符合GB 4806. 7、GB 4806. 5、GB 4806. 9、GB 30768的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

9 保质期

产品应储存在阴凉、通风、干燥的成品库中,离地离墙一定距离存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混淆。

产品在本标准规定的条件下运输,常温储存下保质期为 24 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会