

上海国江实业发展有限公司企业标准

Q/ZHGJ 0006S-2016

元宝枫籽油磷脂酰丝氨酸夹心凝 胶糖果

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号： 431136S-2016
备案有效期：叁年
备案起止日期：2016年11月21日至2019年11月21日

2016-09-11 发布

2016-11-11 实施

上海国江实业发展有限公司 发布



前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由上海国江实业发展有限公司提出。

本标准由上海国江实业发展有限公司起草。

本标准由上海国江实业发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：赵卫东、王强、李丰。

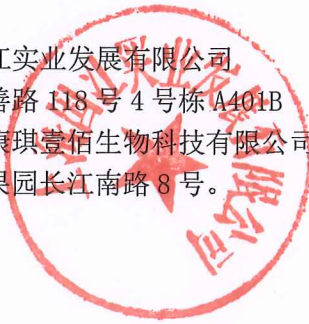
本标准有效期三年。

委托生产单位：上海国江实业发展有限公司

地址：上海市徐汇区嘉善路 118 号 4 号栋 A401B

被委托生产单位：湖南康琪壹佰生物科技有限公司

地址：株洲市高新区橡果园长江南路 8 号。



元宝枫籽油磷脂酰丝氨酸夹心凝胶糖果

1 范围

本标准规定了元宝枫籽油磷脂酰丝氨酸夹心凝胶糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用明胶、果葡糖浆、结晶果糖（加或不加）、麦芽糖（加或不加）、水为主要原料，元宝枫籽油、磷脂酰丝氨酸为辅料，添加食品添加剂，经夹心配制、凝胶配制、糖果压制、干燥、挑选、包装等工艺加工制成的元宝枫籽油磷脂酰丝氨酸夹心凝胶糖果。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准
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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告（2010年第15号）	
关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011年第9号）	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准、关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011 年 第 9 号）、关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 15 号）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	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于清洁干燥的白瓷盘中，在自然光下，肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	糖体光亮，有弹性，无馅心外漏，无霉变	
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 18.0	GB 5009.3
还原糖 ^a (以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 10.0	GB 5009.7
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 30.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB/T 18979

^a 以外皮计。

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 90	GB/T 4789.3-2003
霉菌和酵母/(cfu/g)	≤ 50	GB 4789.15

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和食用量应符合GB 2760中05.02.02的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批次。

5.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50kg，随机抽取1kg（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 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、还原糖、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。产品检验合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- 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；

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

5.5.3 感官要求、理化指标有一项不合格的，应对备样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB7718、GB28050、关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011年第9号）、关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告（2010年第15号）及相关的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB9687、GB 13113 的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，保质期为 24 个月。

