



Q/FRTC

辽宁丰瑞天成生物技术有限公司企业标准

Q/FRTC 0002S—2023

水飞蓟籽油凝胶糖果

2023-12-04 发布

2024-01-19 实施

辽宁丰瑞天成生物技术有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准的编写格式根据 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》而编写。

本文件的感官要求、干燥失重根据产品的特色而制订，其中干燥失重指标严于SB/T 10021《糖果凝胶糖果》；基于产品主要配料，污染物指标铅、总砷等根据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定而制订，且铅、总砷指标严于该标准。微生物指标直接引用GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求。食品添加剂严格遵照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的有关规定。净含量依据国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》，其试验方法直接引用JJF 1070《定量包装商品净含量 计量检验规则》。本文件中的生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存参照国家有关标准制定。

本标准由辽宁丰瑞天成生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏晴。

本标准属首次发布。

水飞蓟籽油凝胶糖果

1 范围

本标准规定了水飞蓟籽油凝胶糖果的术语和定义、基本要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水飞蓟籽油、沙棘籽油为原料，添加明胶、甘油为食品添加剂，经混合、成型、干燥、筛分、包装等工艺加工而成的水飞蓟籽油系列产品水飞蓟籽油凝胶糖果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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（包括所有修改单）适用于本文。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/LYCY016沙棘籽油团体标准
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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落测定
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 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 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
- SB/T 10021 糖果 凝胶糖果
- GB 12255 药品包装用铝箔
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15267 食品包装用聚氯乙烯硬片、膜
- GB 17399 食品安全国家标准 糖果
- 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
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令 [2023]第70号
- 关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发〔2002〕51号）
- 关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水飞蓟籽油

应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》（2014年第6号）的规定。

3.1.2 沙棘籽油

沙棘属于《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发(2002)51号)公布的药食同源食品,并应符合《中华人民共和国药典》(2020年版一部)的规定,沙棘籽油为沙棘籽经压榨而成的植物油,应符合GB 2716、T/LYCY016的规定。

3.1.3 明胶

应符合GB 6783的规定。

3.1.4 甘油

应符合GB 29950的规定。

3.1.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	具有该产品固有的色泽
形态	块形较完整,大小基本一致,无明显变形,无黏连
组织	有弹性和咀嚼性,无皱皮
滋味气味	具有本品固有的气味、滋味,无异味
杂质	无正常视力可见杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
干燥失重/(g/100g)	≤15.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.4
总砷(As)/(mg/kg)	≤0.3

3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项目	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 净含量及允许短缺量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

食品添加剂质量应符合国家相应标准和有关规定。

5 其他污染物

其他污染物应符合GB 2762的规定。

6 农药残留

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

7 真菌毒素

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 17403的规定。

9 试验方法

9.1 感官要求

将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，检查色泽、形态、组织、滋味、气味和杂质。

9.2 理化指标

9.2.1 干燥失重

按SB/T 10021附录A规定的方法测定。

9.2.2 铅

按GB 5009.12规定方法测定。

9.2.3 总砷

按GB 5009.11规定方法测定。

9.3 微生物限量

9.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定方法测定。

9.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定方法测定。

9.4 净含量及允许短缺量

按JJF 1070的规定检验。

10 检验规则

10.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

10.2 抽样

在生产线上或成品库中每组批产品中随机抽取10个最小包装进行检验，每批产品须经检验合格后方可出厂。

10.3 检验分类

10.3.1 出厂检验

检验项目为净含量、感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

10.3.2 型式检验

正常生产时应半年进行一次，在有下列情况之一时应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

10.4 判定原则

检验项目全部合格判定产品合格，检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准，但微生物指标不合格时不得复检。

11 标志、包装、运输、贮存

11.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。
标签说明书应标注不适宜人群和限量。

11.2 包装

11.2.1 内包装采用塑料瓶应符合GB 4806.7的规定；采用聚氯乙烯硬片铝箔热合板包装，包装材料应符合GB/T 15267的规定。

11.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，并符合GB/T 6543的规定。

11.3 运输

11.3.1 应使用食品专用运输车，不应与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

11.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时轻拿轻放，不应抛摔。

11.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不应与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。