



411386S-2018



郑州新福瑞生物科技有限公司企业标准

Q/ZXS 0009S-2018

亚麻酸凝胶糖果

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

郑州新福瑞生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州新福瑞生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周鹏，李自刚。

H N

Q B

亚麻酸凝胶糖果

1 范围

本标准规定了亚麻酸凝胶糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加 γ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、生活饮用水，经调配溶糖，过滤，凝胶剂（明胶、生活饮用水、甘油）熬煮，浇模，干燥，包装加工而成的凝胶糖果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。

2.1.3 γ -亚麻酸油脂应符合国家卫计委新食品原料公告 2017 年第 7 号的规定。

2.1.4 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.5 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.2 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	检测方法
色泽	具有产品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性状	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	
气、滋味	味甜，具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分(干燥失重), g/100g	\leq 18	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	\geq 10.0	GB 5009.7
亚麻酸, g/100g	\geq 0.1	GB 5009.168
铅*(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123

注：*指标严于国家标准 GB 2762。

2.4 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				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 中平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
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。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、还原糖、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，添加 γ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、生活饮用水，经调配溶糖，过滤，凝胶剂（明胶、生活饮用水、甘油）熬煮，浇模，干燥，包装加工而成的凝胶糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 17399 《食品安全国家标准 糖果》，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了亚麻酸凝胶糖果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州新福瑞生物科技有限公司

HN
QB