

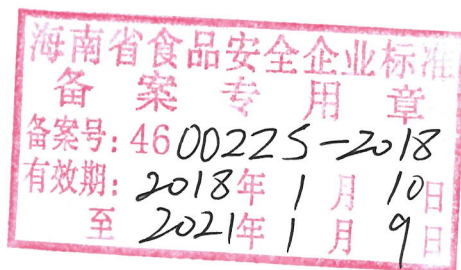
Q/YST

海南省食品安全企业标准

Q/YST 0018S—2017

代替 Q/YST 0018S-2015

成长快乐牌乳钙混合胶型凝胶糖果



2017-12-20 发布

2018-01-20 实施

养生堂药业有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/YST 0018S—2015《成长快乐牌乳钙混合胶型凝胶糖果》

本标准与Q/YST 0018S—2015相比，主要变化如下：

——标准起草单位由海南养生堂药业有限公司（地址：海口市海口保税区内（海口市金盘工业区金牛路6号）邮编：570216）修改为养生堂药业有限公司（地址：海口市海口保税区内（海口市金盘工业区金牛路6号）邮编：570216）；

——引用最新版本的规范性文件。

本标准附录A和B为规范性附录。

本标准由养生堂药业有限公司和浙江养生堂天然药物研究所有限公司提出。

本标准由养生堂药业有限公司和浙江养生堂天然药物研究所有限公司共同起草。

本标准适用于养生堂药业有限公司，同时也适用于受委托生产企业：杭州养生堂保健品有限公司（生产地址：杭州市西湖区转塘街道龙坞镇葛衙庄181号）；

本标准主要起草人：洪玉玲、方洁、黄志明、曹翠峰、王微微。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

——Q/YST 0018S—2011、Q/YST 0018S—2014、Q/YST 0018S—2015。

成长快乐牌乳钙混合胶型凝胶糖果

1 范围

本标准规定了成长快乐牌乳钙混合胶型凝胶糖果的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以葡萄糖浆、白砂糖、乳酸菌发酵原液、乳矿物盐、明胶、菊粉、山梨糖醇液、醋酸酯淀粉、乳酸、柠檬酸、果胶、食用香精、柠檬酸钠、二氧化钛为原辅料，通过溶糖、熬糖、溶胶、浇模、干燥等工序加工精制而成的成长快乐牌乳钙混合胶型凝胶糖果的生产控制、检验和贮运等环节。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.11 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 17399 食品安全国家标准 糖果
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 20885 葡萄糖浆
 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 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25577 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
 SB/T 10021 糖果 凝胶糖果
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 AOAC997.08 食物制品中的果聚糖 离子交换色谱法
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
 中华人民共和国卫生部公告2009年第18号《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》
 中华人民共和国卫生部公告2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 菊粉：应符合《中华人民共和国卫生部公告 2009 年第 5 号 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》中菊粉用于食品的质量要求。
- 3.1.4 乳酸菌发酵原液：应符合附录 A 的要求。
- 3.1.5 乳矿物盐：应符合中华人民共和国卫生部公告 2009 年第 18 号的要求。
- 3.1.6 明胶：应符合 GB6783 的要求。
- 3.1.7 山梨糖醇液：应符合 GB 1886.187 的要求。
- 3.1.8 醋酸酯淀粉：应符合 GB 29925 的要求。
- 3.1.9 乳酸：应符合 GB 1886.173 的要求。
- 3.1.10 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.11 果胶：应符合 GB 25533 的要求。
- 3.1.12 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。

3.1.13 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。

3.1.14 二氧化钛：应符合 GB 25577 的要求。

3.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	符合相应产品的外观特性	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
色 泽	具有正常产品的色泽	
滋味与气味	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

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	12~20	GB 5009.3
钙, mg/100g	1333~2000	GB 5009.92
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 10.0	GB 5009.7
铅(Pb), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铜(以Cu计), mg/kg	≤ 10	GB 5009.13
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3的平板计数法
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g			GB 4789.10
沙门氏菌	≤	0/25g			GB 4789.4
β型溶血性链球菌	≤	0/25g			GB 4789.11

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为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 1000g 或至少 12 个独立包装，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于微生物指标检验，1/4 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂需经工厂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要求、净含量、钙、水分、菌落总数、大肠菌群和标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装采用塑料袋应符合 GB/T 28118 的要求，包装规格为每袋 150g，运输用外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。产品的包装形式、包装规格也可按市场需求约定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存，包装箱底部应有 100mm 以上的垫板。

8 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为 18 个月。

附 录 A
(规范性附录)
原辅料要求

A.1 乳酸菌发酵原液

由还原乳(脱脂奶粉加水)经乳酸菌24小时发酵再经48小时低温熟成后精制而成。

A.1.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳白色或乳黄色	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
性 状	均匀粘稠液体	
滋味与气味	具有天然发酵乳味, 无异味	

A.1.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.6
砷盐(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

A.1.3 微生物指标

应符合表A.3的规定。

表 A.3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90	GB4789.3
霉菌, CFU/g	≤ 25	GB4789.15
酵母, CFU/g	≤ 25	

注: 本标准按照生合生物科技(南京)有限公司质量标准制定。