

ICS 67.040
X 10

Q/SM

海南省食品安全企业标准

Q/SM 0039S—2024

发酵藻压片糖果

2024-09-25 发布

2024-10-30 实施

海南思迈生物科技有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南思迈生物科技有限公司提出。

本标准由海南思迈生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张玉国、张楠楠。

本标准为首次发布。

发酵藻压片糖果

1 范围

本标准规定了发酵藻压片糖果的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用以食用螺旋藻粉、蛋白核小球藻粉、雨生红球藻粉、以食糖（蔗糖、低聚果糖、乳糖、甘露糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、乳糖醇等其中一种或多种）为主要原料，以水和乳酸菌为加工助剂，选择性添加微晶纤维素、硬脂酸镁、麦芽糊精，经乳酸菌发酵藻粉、干燥、过筛或不过筛、混合、压片、包装等生产工艺制成的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁
- GB 1886.98 食品安全国家标准 食品添加剂 乳糖醇（又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇）
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.177 食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 大肠菌群计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 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 5009.12 食品国家安全标准 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 16919 食用螺旋藻粉
- GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求第6部分：麦芽糊精
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求第2部分：低聚果糖
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 卫生部公告2010年第17号《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》
 卫生部公告2012年第19号《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919 的要求。
- 3.1.2 蛋白核小球藻粉：应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的要求。
- 3.1.3 雨生红球藻粉：应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的要求。
- 3.1.4 蔗糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的要求。
- 3.1.6 乳糖：应符合 GB 25595 的要求。
- 3.1.7 甘露糖醇：应符合 GB 1886.177 的要求。
- 3.1.8 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的要求。
- 3.1.9 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的要求。
- 3.1.10 乳糖醇：应符合 GB 1886.98 的要求。
- 3.1.11 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的要求。
- 3.1.12 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的要求。
- 3.1.13 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的要求。
- 3.1.14 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 3.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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
色 泽	具有本品特有的色泽	取10克左右的样品置于一洁净的白色搪瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质,并嗅其香气,辩其
滋、气味	具有本品特有的滋气味,无异味	
性 状	大小一致的片状,表面光滑,无裂片	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

注：1. 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
2. 标签标明活菌型乳酸菌压片糖果不检验菌落总数指标。

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JJF 1070 规定的方法检测。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合 3.1 中相应要求。

4.2 食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 17403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品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

产量在 5001~10000 盒/瓶之间，按 0.25%抽取样品，产量在 10001 盒以上，按 0.15%抽取样品；每批抽样数量不少于 300g、最小销售包装不少于 10 个；其中 3 个最小销售包装个用于理化实验，5 个最小销售包装用于微生物试验，余下的最小销售包装用于留样。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

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的4.2~4.5规定的项目。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、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定;并按以下规定标示产品标签和说明书:(1)食用范围:不包括婴幼儿(2),食用量:以蛋白核小球藻计 ≤ 20 克/天;以雨生红球藻计 ≤ 800 mg/天。包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料瓶应符合GB 4806.7的要求,片重规格和包装规格按市场和客户要求确定,产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输包装采用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。
