

Q/YST

海南省食品安全企业标准

Q/YST 0096S—2025

代替 Q/YST 0096S-2022

成长快乐®DHA 藻油流质糖果

2025 - 07 - 10 发布

2025 - 08 - 10 实施

养生堂药业有限公司 发布



前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/YST 0096S-2022《成长快乐®DHA藻油捏捏挤挤流质糖果》

本标准与Q/YST 0096S-2022相比，主要变化如下：

- 新增了物料木糖醇，并符合 GB 1886.234 的要求规定；
- 企业标准名改为“成长快乐®DHA藻油流质糖果”，产品分类新增“成长快乐®DHA藻油无糖型流质糖果”。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由养生堂药业有限公司提出。

本标准由养生堂药业有限公司起草。

本标准同时适用于受委托生产企业：杭州养生堂保健品有限公司（住所地址：浙江省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、张焱、张红霞、张子健、程晋扩。

标准所代替的历次版本发布情况为：

- Q/YST 0096S-2021、Q/YST 0096S-2022。

成长快乐®DHA 藻油流质糖果

1 范围

本标准规定了成长快乐®DHA藻油流质糖果的产品分类、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。

本标准适用于以葵花籽油、麦芽糖醇液、白砂糖、木糖醇、纯化水、DHA藻油、麦芽糊精、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、叶黄素、三氯蔗糖、食品用香精、针叶樱桃浓缩汁为原料，通过溶糖、搅拌、乳化、灌装等生产工艺制成的成长快乐®DHA藻油流质糖果的生产控制、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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.382 食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素
- 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 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)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/T 10464 葵花籽油（含第1号修改单）
 GB/T 12143 饮料通用分析方法
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 17399 食品安全国家标准 糖果
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
 GB/T 23823 糖果分类
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖（含第1号修改单）
 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 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 31320 流质糖果
 LS/T 3243 DHA 藻油
 JJF 1070 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3号《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》

《中华人民共和国药典》

3 产品分类

根据产品感官性状（组织状态）、主要原料及工艺，参照GB/T 23823，本产品分类为流质糖果。根据配料构成不同分为：

3.1 成长快乐®DHA藻油捏捏挤挤流质糖果（香橙味）：葵花籽油、麦芽糖醇液、白砂糖、纯化水、DHA藻油、麦芽糊精、针叶樱桃浓缩汁、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、叶黄素、三氯蔗糖、食品用香精。

3.2 成长快乐®DHA藻油无糖型流质糖果：葵花籽油、麦芽糖醇液、木糖醇、纯化水、DHA藻油、麦芽糊精、针叶樱桃浓缩汁、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、叶黄素、食品用香精。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 葵花籽油：应符合GB/T 10464的规定。
- 4.1.2 麦芽糖醇液：应符合GB 28307的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 4.1.4 木糖醇：应符合GB 1886.234的规定。
- 4.1.5 纯化水：应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.1.6 DHA藻油：应符合LS/T 3243的规定。

- 4.1.7 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.8 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.9 针叶樱桃浓缩汁：应符合附录 A.1 的要求。
- 4.1.10 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 规定。
- 4.1.11 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.12 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.13 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.14 叶黄素：应符合附录 A.2 的要求。
- 4.1.15 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.16 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.2 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	本品为色泽均匀, 外观呈黄色或橙黄色	按 GB/T 31320-2014 8.1 方法检测。
组织形态	本品呈液态状, 糖液均匀, 无明显分层现象。	
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味、口味纯正、酸甜适宜、无酸败、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
	成长快乐®DHA藻油捏挤 挤流质糖果（香橙味）	成长快乐®DHA藻油 无糖型流质糖果	
DHA含量（以甘油三酯计），mg/100g $\geq$	2666	2666	GB 5009.168 第二法
糖*, g/100g $\leq$	--	0.5	GB 5009.8
过氧化值, g/100g $\leq$	0.25	0.25	GB 5009.227
可溶性固形物/%(20℃折光计法) $\geq$	40	40	GB/T 12143
pH值 $\leq$	4.0	4.0	GB 5009.237
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.4	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5	0.5	GB 5009.11
三氯蔗糖, g/kg $\leq$	1.5	--	GB 5009.298

*指果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的含量总和。

4.4 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 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3

注：样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

4.5 净含量

应符合表4的规定。

表4 净含量及允许负偏差

净含量, g/袋	允许负偏差, %	检验方法
3.0	9	JJF 1070

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 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 原料及辅料入库检验

原料、辅料、包装材料入库前应由厂质量检验部门按标准要求检验, 合格后方可入库使用。

6.2 组批

以同一批投料、同一生产周期、连续生产包装完好的产品为一组批。

6.3 抽样

在生产线或仓库内按每批产品包装件数(指基本包装箱)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 1kg 或至少 8 个独立包装, 分别用于感官检验、净含量和理化指标检验, 微生物检验及留样复核检验。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批进行检验, 检验合格后方能出厂。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、DHA 含量、过氧化值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

6.5 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规定的全部项目。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。

6.6 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，以及原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装规格 3g/袋。内包装采用铝箔复合膜包装，应符合 GB/T 28118 的要求。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

产品应储存于常温、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，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。包装箱离墙应有 20cm 以上的距离，底部应有 10cm 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 针叶樱桃浓缩汁质量要求

应符合表A.1的要求。

表A.1 质量要求

项 目	要 求
制法	由针叶樱桃果经榨汁、过滤、浓缩等工艺制成
色泽、性状	呈淡棕色澄清液体
滋味与气味	具有本品特有的滋、气味，无异味
杂 质	无正常视力可见外来异物
可溶性固形物，%	45~60
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.10
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
霉菌与酵母，CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25g
沙门氏菌	≤ 0/25g

A.2 叶黄素

本品系采用符合 GB 1886.382 《食品安全国家标准 食品添加剂 叶黄素》的叶黄素为原料制成的商品化叶黄素粉末。

A.2.1 质量要求

应符合表A.2的规定。

表A.2 质量要求

项 目	指 标
色泽、性状	桔黄色至桔红色粉状颗粒
叶黄素，g/100g	≥ 5.0
水分，g/100g	≤ 8.0
灰分，g/100g	≤ 3.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3

表 A.2 质量要求（续表）

项 目		指 标
菌落总数，CFU/g	≤	1000
大肠菌群，MPN/g	≤	0.92
霉菌与酵母，CFU/g	≤	50

印