Q/HCS

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司企业标准

Q/HCS 0014S-2017

低糖型DHA藻油凝胶糖果

2017-09-11 发布　　2017-10-16 实施

汉臣氏（沈阳）儿童制品有限公司　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则起草。

本标准的食品安全指标依据GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10021-2017《果冻 凝胶糖果》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳好时氏（沈阳）儿童制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：成方争。

本标准属首次发布。

低糖型DHA藻油凝胶糖果

1 范围

本标准规定了低糖型DHA藻油凝胶糖果的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以DHA藻油、亚麻籽油、核桃油、水、海藻糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、明胶、甘油为原料，经熬糖、溶胶、混合、调配、浇模成型、干燥、抛光、包装等主要工艺制成的低糖型DHA藻油凝胶糖果。

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 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 大肠菌群计数

GB 1806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 1806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 1806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

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

GB/T 8235 亚麻籽油

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范

GB/T 22327 核桃油

GB/T 23529 海藻糖

GB/T 23823 糖果分类

GB 26400 食品安全国家标准 食品添加剂 二十二碳六烯酸油脂（发酵法）

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

GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10021 糖果 凝胶糖果

中华人民共和国卫生部《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（2010年 第3号）》

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014年 第15号）》

国家质量监督检验检疫总局令第（2005）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（2009）123号 《食品标识管理规定》

3 术语

以DHA藻油、亚麻籽油、核桃油、水、海藻糖、山梨糖醇、麦芽糖醇、明胶、甘油为原料，经熬糖、溶胶、混合、调配、浇模成型、干燥、抛光、包装等主要工艺制成的低糖型DHA藻油夹心型凝胶糖果。

4 技术要求

4.1 原辅料

应符合相关食品安全国家标准、产品标准及有关规定。

4.1.1 DHA藻油：应符合中华人民共和国卫生部公告（2010年 第3号）及GB 26400的规定。

4.1.2 亚麻籽油：应符合GB/T 8235的规定。

4.1.3 核桃油：应符合GB/T 22327的规定。

4.1.4 水：应符合GB 5749的规定。

4.1.5 海藻糖：应符合GB/T 23529的规定。

4.1.6 山梨糖醇：应符合GB 1886.187的规定。

4.1.7 麦芽糖醇：应符合GB 28307的规定。

4.1.8 明胶：应符合GB 6783的规定。

4.1.9 甘油：应符合 GB 299[illegible] 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求
色泽	具有本品相应的色泽
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；馅心无外漏
滋味、气味	具有本品相应的味道，无异味
杂质	无正常视力可见杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标
干燥失重，g/100g	≤	18.0
总糖（以还原糖+蔗糖计），g/100g	≤	5.0
DHA 含量，g/100g		5.0--25.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.1

4.4 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[a]及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^4	10
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10
注：[a] 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5.3 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。

4.5.4 污染物限量

[illegible]污染物限量应符合 GB [illegible] 的规定。

4.5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.5.6 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 17403 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 SB/T 10021 规定的方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 干燥失重

按 SB/T 10021 规定的方法检验。

5.2.2 总糖

按 GB 5009.7 和 GB 5009.8 规定的方法检验。

5.2.3 DHA 含量

按 GB 5009.168 规定的方法检验。

5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原、辅料入库检查

原、辅料、包装材料等入库前应由本公司质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

6.2 组批

同一班次或同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

6.3 抽样

在生产线每组批随机抽取 0.2%，或每组批不少于 1kg。

6.4 出厂检验

6.4.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目为本标准中：感官要求、菌落总数、干燥失重、总糖、净含量

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每年至少进行两次型式检验，当有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；

b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

c) 产品长期停产六个月以上，恢复生产时；

d) 出厂检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5.2 型式检验项目为4.2、4.3、4.4、4.6和8.1规定的项目。

7 判定规则

7.1 出厂检验判定

7.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

7.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

7.2 型式检验判定

7.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

7.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，还应注明产品的类型。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生、符合GB 4806.1的要求。

8.2.2 复合袋包装应符合GB 9683的要求；PP/PE塑料瓶应符合GB 4806.7的要求；包装纸应符合GB 4806.8、GB/T 30768的要求。

8.2.3 外包装纸箱符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染，不能影响包装及质量。

8.3.2 运输时要防止受热、受潮。

8.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形，若有破损时，应及时加封。

8.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

8.4 贮存