

备案号：223773S-2018

有效期至：2022 年 01 月 21 日

# Q/JLD

## 吉林力多药业有限公司企业标准

Q/JLD 0004S-2018

### 海藻昆布（2）凝胶糖果

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLD 0004S-2018
备案号	223773S-2018
有效期限	2019年01月22日至2022年01月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-30 发布

2018-12-02 实施

吉林力多药业有限公司 发布

# 海藻昆布（2）凝胶糖果

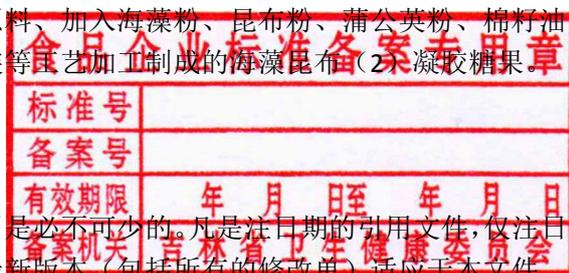
## 1 范围

本标准适用于以葡萄糖为原料，加入海藻粉、昆布粉、蒲公英粉、棉籽油、甘油、明胶，经配料、化胶、压丸、干燥、捡丸、包装等工艺加工制成的海藻昆布（2）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 1537	棉籽油
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 大肠菌群计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.7	食品中还原糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 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 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 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 20880	食用葡萄糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29950	食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
SB/T 10021	糖果 凝胶糖果
Q/BJFS 0016S	蒲公英粉
Q/BJFS 0016S	海藻粉
Q/BJFS 0019S	昆布粉
JB 20023	铝塑泡罩包装机
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《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 (2009)《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.2 海藻粉应符合 Q/BJFS 0016S 的规定。

3.1.3 昆布粉应符合 Q/BJFS 0019S 的规定。

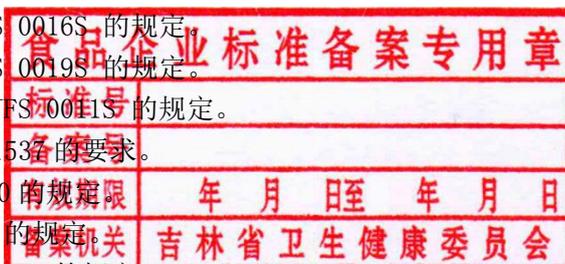
3.1.4 蒲公英粉应符合 Q/BJFS 0011S 的规定。

3.1.5 棉籽油应符合 GB/T 1537 的要求。

3.1.6 甘油应符合 GB 29950 的规定。

3.1.7 明胶应符合 GB 6783 的规定。

3.1.8 加工用水应符合 GB 5749 的规定。



#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈相应品种特有的色泽	将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，检查色泽、形态、组织、滋味、气味和杂质。
组织形态	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无粘连	
滋、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味	
杂质	无外来可见杂质	

#### 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
干燥失重，%	≤ 18.0	GB 5009.3
还原糖（以葡萄糖计），g/100g	≥ 10.0	GB/T 5009.7

#### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12

#### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 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/ml	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 MPN/100ml	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB/T 4789.3

### 3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

表5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
明胶	增稠剂	适量添加	—	—

## 4 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 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指标、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群、净含量逐项检验。

### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

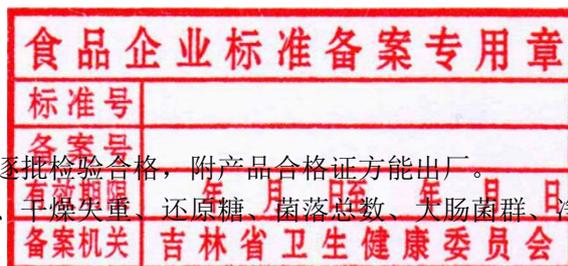
### 6.4 抽样方法和抽样数量

- a) 出厂检验 从每批产品中随机抽取10个销售包装，供检验用。
- b) 型式检验 从入库的成品中随机抽取20个销售包装，供检验用。

### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合



格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：海藻昆布（2）凝胶糖果

配料表：葡萄糖、海藻粉、昆布粉、蒲公英粉、棉籽油、甘油、食品添加剂（明胶）

净含量/规格：按照实际生产规格制定

生产者的名称、地址和联系方式：

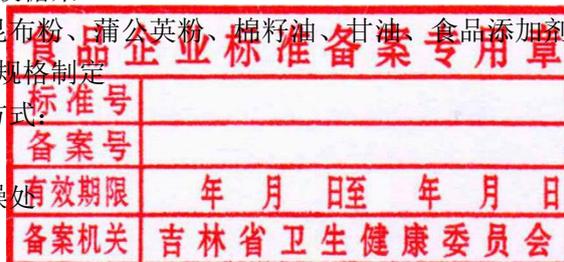
生产日期：见喷码

贮存条件：密封，置阴凉干燥处

保质期：24个月

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JLD 0004S



### 7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1243 千焦	15%
蛋白质	17.5 克	29%
脂肪	0.6 克	1%
碳水化合物	54.3 克	18%
钠	7 毫克	0%

## 8 包装

产品包装材料选用聚氯乙烯固体瓶应符合 GB 4806.7 的规定；铝塑包装应符合 JB 20023 的规定。

材料符合食品安全标准有关规定，封口严密，包装牢固。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

