

备案号：223709S-2018

有效期至：2022 年 01 月 24 日

# Q/HGF

## 延边韩工坊健康制品有限公司企业标准

Q/HGF0134S-2018

### 凝胶糖果

| 食品企业标准备案专用章 |                         |
|-------------|-------------------------|
| 标准号         | Q/HGF0134S-2018         |
| 备案号         | 223709S-2018            |
| 有效期限        | 2019年01月25日至2022年01月24日 |
| 备案机关        | 吉林省卫生健康委员会              |

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

延边韩工坊健康制品有限公司 发布

# 凝胶糖果

## 1 范围

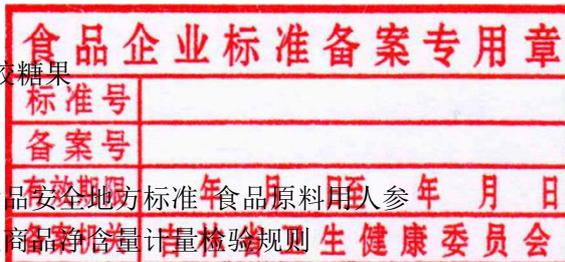
本标准适用于以食用葡萄糖、红参(人工种植, 5年生)、蛹虫草、紫苏籽油、牡丹籽油、红花籽油、核桃油、亚麻籽油、亚麻酸型食用植物油、鹿角粉、鹿心粉、胶原蛋白肽、葛根、枸杞、牡蛎肽、桑椹、明胶、水、甘油、山梨糖醇、复配着色剂(苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐), 其中的几种为原料, 经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的凝胶糖果。

## 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 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 2762     | 食品安全国家标准 食品中污染物限量                     |
| GB/T 2828.1 | 计数抽样检验程序 第1部分: 按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划 |
| 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 4806.5   | 食品安全国家标准 玻璃制品                         |
| GB 4806.7   | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品                 |
| GB 5009.7   | 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 5009.35  | 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定                  |
| 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 7096     | 食品安全国家标准 食用菌及其制品                      |
| 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 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 20880  | 食用葡萄糖                                 |

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| GB/T 22465   | 红花籽油                 |
| GB/T 22327   | 核桃油                  |
| GB 23350     | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品    |
| GB 26687     | 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则   |
| 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 29950     | 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油    |
| GB 31645     | 食品安全国家标准 胶原蛋白肽       |
| NY 317       | 鹿副产品                 |
| NY 318       | 人参制品                 |
| SB/T 10021   | 糖果 凝胶糖果              |
| LS/T 3242    | 牡丹籽油                 |
| LS/T 3254    | 紫苏籽油                 |
| DBS 22/024   | 吉林省食品安全地方标准 食品原料用人参  |
| JJF 1070     | 定量包装商品净含量计量检验规则      |
| Q/SDTJ0003S  | 牡蛎肽                  |
| Q/ZHJY 0009S | 亚麻酸型食用植物油            |



《中国药典》一部（2015版） 葛根、枸杞、桑椹

卫生部公告2012年第17号 《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

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 分类

产品按所用原料不同可分为：

#### 3.1 红参凝胶糖果

以食用葡萄糖、红参（人工种植，5年生）、牡丹籽油、明胶、水、甘油、山梨糖醇、复配着色剂(苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐)为原料，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参凝胶糖果。

#### 3.2 红参蛹虫草凝胶糖果

以食用葡萄糖、红参（人工种植，5年生）、蛹虫草、紫苏籽油、葛根、枸杞、明胶、水、甘油、山梨糖醇、复配着色剂(苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐)为原料，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参蛹虫草凝胶糖果。

#### 3.3 红参红花籽牡蛎肽凝胶糖果

以食用葡萄糖、红参（人工种植，5年生）、红花籽油、牡蛎肽、桑椹、核桃油、明胶、水、甘油、山梨糖醇、复配着色剂(苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐)为原料，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参红花籽牡蛎肽凝胶糖果。

#### 3.4 红参红花籽鹿角凝胶糖果

以食用葡萄糖、红参（人工种植，5年生）、红花籽油、鹿角粉、桑椹、核桃油、明胶、水、甘油、山梨糖醇、复配着色剂(苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐)为原料，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参红花籽鹿角凝胶糖果。

#### 3.5 红参亚麻酸鹿心凝胶糖果

以食用葡萄糖、红参（人工种植，5年生）、亚麻酸型食用植物油、鹿心粉、核桃油、明胶、水、甘油、山梨糖醇、复配着色剂(苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐)为原料，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参亚麻酸鹿心凝胶糖果。

### 3.6 红参亚麻籽胶原蛋白肽凝胶糖果

以食用葡萄糖、红参（人工种植，5年生）、亚麻籽油、胶原蛋白肽、核桃油、明胶、水、甘油、山梨糖醇、复配着色剂(苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐)为原料，经提取、浓缩、干燥、配液、溶胶、压模成型、干燥、包装等工艺制成的红参亚麻籽胶原蛋白肽凝胶糖果。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 4.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.2 红参应符合 DBS 22/024 的规定，人工种植，5年生。
- 4.1.3 紫苏籽油应符合 LS/T 3254 的规定。
- 4.1.4 牡丹籽油应符合 LS/T 3242 的规定。
- 4.1.5 红花籽油应符合 GB/T 22465 的规定。
- 4.1.6 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 4.1.7 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 4.1.8 亚麻酸型食用植物油应符合 Q/ZHJY 0009S 的规定。
- 4.1.9 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.10 葛根、枸杞、桑椹应符合《中国药典》一部（2015版）规定。
- 4.1.11 鹿角粉、鹿心粉应符合 NY 317 的规定。
- 4.1.12 牡蛎肽应符合 Q/SDTJ0003S 的规定。
- 4.1.13 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.14 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 4.1.15 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 4.1.16 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.17 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.18 复配着色剂应符合 GB 26687 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                    | 检验方法                                |
|-------|------------------------|-------------------------------------|
| 色泽    | 棕红色至棕褐色                | 将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，检验色泽、形态、组织、滋味、气味和杂质 |
| 形态    | 块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连 |                                     |
| 组织    | 无皱皮，无气泡                |                                     |
| 滋味、气味 | 具有本品特有的滋味和气味，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 |                |
|---------------------|-----|------|----------------|
| 干燥失重/(g/100g)       | ≤   | 18.0 | SB/T 10021 附录A |
| 还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g) | ≥   | 10.0 | GB 5009.7      |
| 人参总皂苷, %            | ≥   | 0.3  | NY 318 附录B     |

## 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

| 项 目             | 限 量    | 检验方法       |
|-----------------|--------|------------|
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5  | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计), mg/kg  | ≤ 0.49 | GB 5009.12 |

表3 污染物限量

| 项 目          | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法      |
|--------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|              | n                     | c | m               | M               |           |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 |

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB4789.1执行。

## 4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

## 4.6 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  | 按生产需要适量使用 | ---        | ---        |
| 甘油    | 乳化剂  | 按生产需要适量使用 | ---        | ---        |
| 山梨糖醇  | 甜味剂  | 按生产需要适量使用 | ---        | ---        |
| 复配着色剂 | 苋菜红  | 着色剂       | ≤0.05 g/kg | GB 5009.35 |
|       | 柠檬黄  | 着色剂       | ≤0.1 g/kg  |            |
|       | 亮蓝   | 着色剂       | ≤0.3 g/kg  |            |

复配着色剂的原始配料：苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐。

## 5 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。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 17403的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

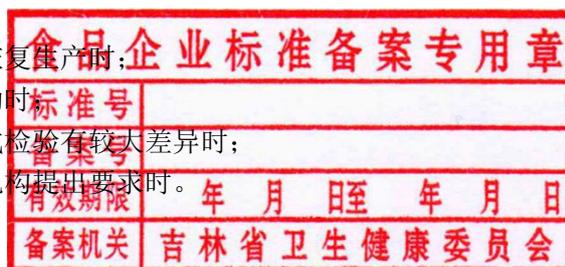
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、干燥失重、还原糖、人参总皂苷、菌落总数、净含量。

### 7.2 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。



### 7.3 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。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

按照 GB/T 2828.1 的方法进行抽样。

### 7.5 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。

## 8 标签

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

### 8.1 标签式样

#### 8.1.1 食品名称：红参凝胶糖果

配料表（原料）：食用葡萄糖、红参（人工种植，5年生）、牡丹籽油，食品添加剂：明胶、甘油、山梨糖醇、复配着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐）

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0134S

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 32g  
 牡丹籽油食用限量：≤10g/天  
 牡丹籽油添加量：每 100g 本产品添加牡丹籽油 30g  
 食用方法：每日 2 次，每次 3 粒  
 注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用  
 不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

#### 8.1.2 食品名称：红参蛹虫草凝胶糖果

配料表（原料）：食用葡萄糖、红参（人工种植，5 年生）、蛹虫草、紫苏籽油、葛根、枸杞，食品  
 添加剂：明胶、甘油、山梨糖醇、复配着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐）

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0134S

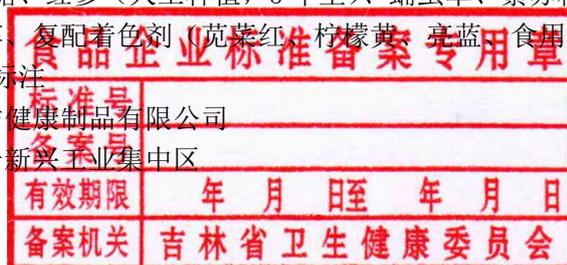
人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 32g

食用方法：每日 2 次，每次 3 粒

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者不宜食用



#### 8.1.3 食品名称：红参红花籽牡蛎肽凝胶糖果

配料表（原料）：食用葡萄糖、红参（人工种植，5 年生）、红花籽油、牡蛎肽、桑椹、核桃油，食  
 品添加剂：明胶、甘油、山梨糖醇、复配着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐）

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0134S

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 32g

食用方法：每日 2 次，每次 3 粒

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

#### 8.1.4 食品名称：红参红花籽鹿角凝胶糖果

配料表（原料）：食用葡萄糖、红参（人工种植，5 年生）、红花籽油、鹿角粉、桑椹、核桃油，食

品添加剂：明胶、甘油、山梨糖醇、复配着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐）

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0134S

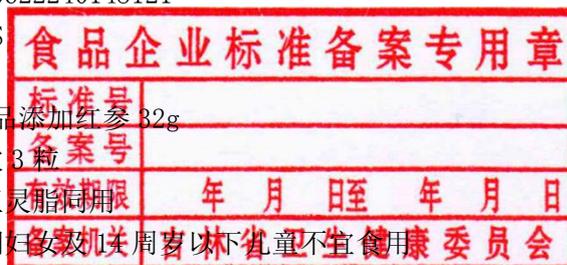
人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 32g

食用方法：每日 2 次，每次 3 粒

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用



#### 8.1.5 食品名称：红参亚麻酸鹿心凝胶糖果

配料表（原料）：食用葡萄糖、红参（人工种植，5 年生）、亚麻酸型食用植物油、鹿心粉、核桃油，  
食品添加剂：明胶、甘油、山梨糖醇、复配着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐）

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0134S

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 32g

食用方法：每日 2 次，每次 3 粒

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

#### 8.1.6 食品名称：红参亚麻籽胶原蛋白肽凝胶糖果

配料表（原料）：食用葡萄糖、红参（人工种植，5 年生）、亚麻籽油、胶原蛋白肽、核桃油，食品  
添加剂：明胶、甘油、山梨糖醇、复配着色剂（苋菜红、柠檬黄、亮蓝、食用盐）

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：延边韩工坊健康制品有限公司

地址：延吉市鸿运街 876 号新兴工业集中区

联系方式：

生产日期：见包装

保质期：24 个月

贮存条件：阴凉、通风、干燥处

食品生产许可证编号：SC10622240148121

产品标准代号：Q/HGF0134S

人参食用限量：≤3g/天

人参添加量：每 100g 本产品添加红参 32g

食用方法：每日 2 次，每次 3 粒

注意事项：不宜与藜芦、五灵脂同用

不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用

## 8.2 营养成分表

本品每日食用量 4.2 g，依据 GB 28050，每日食用量≤10g，豁免标示营养标签内容。

## 9 包装

内包装采用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定；采用玻璃制品，应符合 GB 4806.5 的规定；采用复合食品包装材料，应符合 GB 9683 或者 GB/T 28118 的规定；以及其他符合食品级要求的包装。

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。

## 10 保质期

产品应储存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙一定距离存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混淆。

保质期为 24 个月。

