

团 体 标 准

T/PBA 006—2025

南极磷虾油凝胶糖果

Antarctic Krill Oil Softgel Candy

2025 - 12 - 23 发布

2025 - 12 - 23 实施

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	2
5 生产加工过程卫生要求 .....	3
6 检验规则 .....	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存、销售 .....	3
参考文献 .....	5

## 前 言

本文件按照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。

本文件由广州创赢广药白云山知识产权有限公司提出。

本文件由广东省价格和产业品牌发展协会归口。

本文件起草单位：广州创赢广药白云山知识产权有限公司、华南农业大学食品学院、广东省食品安全学会、广东省食品检验所、广东产品质量监督检验研究院、广州市标准化研究院、湖北康恩萃药业有限公司、青岛南极维康生物科技有限公司、广东省价格和产业品牌发展协会。

本文件主要起草人：周爱梅、林琳、陈贤冲、郑琼冰、郑春香、周旭奇、邓庆健、梁筠渝、李海林、王文玲、方宇翔、庄艺协、吴思敏、杨俊业、钟晶晶、黄勇新、林晓宇、李维、刘红燕、余侃、马珂、黄卫娟。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

## 引 言

因南极磷虾油具有一定保健作用，以其为主要原料制成的凝胶糖果近年来受到市场欢迎。但目前国内适用南极磷虾油凝胶糖果的国家标准、行业标准尚属空白，相关产品的生产经营多参照糖果类通用标准，难以充分体现该产品以南极磷虾油为核心原料的独特属性，进而导致在原料选用、关键质量指标控制等核心环节缺乏统一规范，产品品质良莠不齐。这不仅制约行业的有序发展，也为市场监管及消费者科学选购带来诸多不便。为规范南极磷虾油凝胶糖果的生产和经营、提升产品品质、保障消费者权益、促进行业健康发展，特制定本标准。

# 南极磷虾油凝胶糖果

## 1 范围

本标准规定了南极磷虾油凝胶糖果的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存、销售。

本标准适用于南极磷虾油凝胶糖果的生产和经营。

## 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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5537 粮油检验 磷脂含量的测定
- 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 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 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
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- SC/T 3053 水产品及其制品中虾青素含量的测定 高效液相色谱法
- SC/T 3506 磷虾油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家卫生计生委2013年第16号公告 关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**南极磷虾油凝胶糖果** Antarctic Krill Oil Gel Candy

以南极磷虾油为主要原料，添加饮用水及明胶、甘油等辅料加工制成的凝胶糖果。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料

- 4.1.1 南极磷虾油：应符合 SC/T 3506、原国家卫生计生委 2013 年第 16 号公告的规定。
- 4.1.2 明胶：应符合 GB 6783 的规定。
- 4.1.3 甘油：应符合 GB 29950 的规定。
- 4.1.4 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相关国家标准的规定。

### 4.2 感官要求

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	红色或暗红色或焦糖色，色泽均匀一致	将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，用触觉鉴别其组织形态，视其色泽、杂质、嗅其气味，品其滋味。
组织形态	呈圆形或椭圆形或异形，块形完整均匀，边缘整齐，无明显变形，无粘连，糖体光亮、有弹性和咀嚼性，无馅心外漏	
滋味与气味	应具有本品固有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

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
	一 级	二 级	三 级	
磷脂*/(g/100g) $\geq$	45	30	15	GB/T 5537
二十碳五烯酸*(EPA)/(g/100g) $\geq$	8	5.5	3	GB 5009.168
二十二碳六烯酸*(DHA)/(g/100g) $\geq$	4	2.5	1.5	GB 5009.168
虾青素*/(mg/100g) $\geq$	3			SC/T 3053
酸价/(mg/g) $\leq$	25			GB 5009.229
过氧化值/(g/100g) $\leq$	0.25			GB 5009.227
干燥失重/(g/100g) $\leq$	20			GB 5009.3
*表示该项目以内容物计。				

### 4.4 污染物限量

污染物限量及其检验方法应符合GB 2762的规定。

### 4.5 微生物限量

微生物限量及其检验方法应符合GB 17399的规定。

### 4.6 食品添加剂

食品添加剂及其检验方法应符合GB 2760的规定。

### 4.7 食品营养强化剂

食品营养强化剂及其检验方法应符合GB 14880的规定。

### 4.8 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 17403的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

在生产线每组批随机抽取0.2%，或每组批不少于1kg。

### 6.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为技术要求规定的全部项目，正常生产时，应至少每季度进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准的规定判为合格品，微生物指标有不合格，则判该批产品为不合格，不得进行复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验；如复验后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

6.5.2 产品的定级指标中有一项及以上达不到表2该等级指标要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，判为不合格产品。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存、销售

### 7.1 标志、标签

7.1.1 储运包装图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.1.2 产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，并标注相应的等级。

### 7.2 包装

直接接触食品的包装材料应符合GB 4806.7或GB 4806.8的要求；或采用其他符合食品安全国家标准的包装材料包装，封口严密不漏气。非直接接触食品的包装材料使用应符合GB/T 6543要求的瓦楞纸箱，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、有遮盖，避免日晒雨淋；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时或运输过程中应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 7.4 贮存

本产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味

的物品混合堆放，堆放应离墙、离地 10cm 以上，不应靠近热源。

#### 7.5 销售

产品应在清洁卫生的环境中销售，应符合GB 31621的规定。

全国团体标准信息平台

参 考 文 献

- [1] SB/T 10021-2017 糖果 凝胶糖果
- 

全国团体标准信息平台