

团 体 标 准

T/CIET XXXX—XXXX

营养软糖

Nutritional fudge

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 1

5 技术要求 1

6 检验方法 3

7 检验规则 3

8 判定规则 4

9 标志、包装、贮存、运输和销售 4

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。

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。

本文件由××××提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

营养软糖

1 范围

本文件规定了营养软糖的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。
本文件适用于营养软糖的生产、检验和销售。

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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 17399 食品安全国家标准 糖果
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31120 糖果 术语
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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

3 术语和定义

GB/T 31120和SB/T 10021界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

营养软糖 nutritional fudge

一种含有营养元素的凝胶糖果，在保持软糖口感的同时，添加了一种或一种以上营养元素，旨在满足人们的口感需求和健康需求。

4 分类

依据产品的生产原料及其组织的不同，可以分为如下类别：

- a) 植物胶型；
- b) 动物胶型；
- c) 淀粉型；
- d) 混合胶型；
- e) 夹心型；
- f) 包衣、包衣抛光型；
- g) 其他型。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

所用原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		要求
色泽		具有品种应有的色泽
形态		块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连
组织	植物胶型	略有弹性，有咀嚼性
	动物胶型	有弹性和咀嚼性，无皱皮
	淀粉型	口感韧性，略有咀嚼性，无淀粉裹筋现象。以淀粉为原料的，表面可有少量均匀熟淀粉，具有弹性和韧性
	混合胶型	有弹性和咀嚼性
	夹心型	有弹性和咀嚼性;密闭的夹心型无馅心外漏
	包衣、包衣抛光型	包衣较完整
	其他型	符合品种应有的组织
滋味、气味		符合品种应有的滋味和气味，无异味
杂质		无正常视力可见杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标						
	植物胶型	动物胶型	淀粉型	混合胶型	其他胶型	夹心型	包衣、包衣抛光型
干燥失重/（g/100g）≤	18.0	20.0	18.0	35.0	20.0	符合主体糖果的要求	符合主体糖果的要求
还原糖(以葡萄糖计) /（g/100g）≥	10.0						
营养成分	应符合GB 28050规定的允许误差范围						
注：无糖产品干燥失重应符合相应类型产品的要求，无糖或低糖产品，其糖含量声称应符合GB 28050规定的要求。							

5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官

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。

6.2 干燥失重

按SB/T 10021中附录A规定的方法测定。

6.3 还原糖

按GB 5009.7规定的第一法测定。

6.4 营养成分

按营养素相应国家标准标准进行测定。

6.5 污染物限量

按照GB 2762中规定的方法测定。

6.6 微生物限量

6.6.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.6.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.7 净含量

按JJF 1070的规定进行测定。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样

在生产线上每组批随机抽取0.2%，或每组批不少于1kg。

7.3 出厂检验

7.3.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数和大肠菌群。

7.3.3 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时 每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为 5.2~5.5、5.7 和 9.1 规定的项目。

8 判定规则

8.1 出厂检验判定

8.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定，判该批产品为合格品。

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

8.2 型式检验判定

8.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判该批产品为合格品。

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

9 标志、包装、贮存、运输和销售

9.1 标志

9.1.1 产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 配料中水果/果汁成分(果浆、果粉、果酱、果汁、浓缩果汁)含量不低于糖果总质量分数 2.5% (以原果或原果汁计)的产品，可标为 XX (水果/果汁)糖果；当糖果中添加多种水果/果汁成分(果浆、果粉、果酱、果汁、浓缩果汁)时，其中某种水果/果汁成分不低于糖果总质量分数的 1.5% (以原果或原果汁计)，可用该水果/果汁代表的水果命名，标为 XX (水果/果汁)糖果。

9.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2.2 包装箱应严密、整齐、无破损。

9.3 贮存

产品应贮存在清洁、干燥的仓库内。产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 10cm。

9.4 运输

运输车辆应符合卫生要求。不应与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止挤压、曝晒或雨淋。装卸时轻搬，轻放

参 考 文 献

- [1] GB/T 23823—2009 糖果分类
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）
-