# 团体标准《南极磷虾油凝胶糖果》编制说明

#### 一、编制背景

当前行业内针对南极磷虾油凝胶糖果的专项标准存在空白,产品生产经营主要参考糖果类通用标准,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,导致原料选用、关键质量指标控制等环节缺乏统一规范,产品品质参差不齐,既影响行业有序发展,也给市场监管与消费者选购带来不便。为填补这一空白,明确产品技术边界与质量要求,亟需制定针对性的团体标准,为行业生产经营提供统一技术依据。

#### 二、编制的目与意义

- (一)规范市场秩序。通过明确产品技术要求与检验规则,统一质量评价体系,减少因标准缺失导致的产品质量差异,保障行业公平竞争环境。
- (二)保障产品质量安全。从原辅料质量、生产卫生、安全指标等维度设定管控要求,降低食品安全风险,切实保护消费者合法权益。
- (三)促进行业高质量发展。引导企业聚焦产品核心特性提升,推动生产过程标准化、规范化,助力产业向高质量发展转型。
- (四)提供监管技术依据。为食品安全监督机构开展监督检查、产品检验检测提供明确的技术参考,提高监管效率与精准度。

#### 三、编制过程

- (一)立项。由广州创赢广药白云山知识产权有限公司提出立项申请,明确项目目的、意义、适用范围及主要技术内容,经广东省价格和产业品牌发展协会秘书处审议批准立项,签订合作协议并明确职责分工与进度要求。
- (二)启动与调研。组建项目团队,联合主导单位与参编单位开展需求沟通,完成市场调研与行业现状分析,收集国内外相关标准、文献资料;充分收集当前市面上主要同类产品,送专业检测机构进行检测,掌握产品的核心指标水平,结合相关国家标准和行业标准进行比对,作为确立本标准技术指标的依据。从而使本标准真正做到有的放矢、有据可依。这是本标准编制工作的一个亮点。
- (三)组建编制小组。邀请食品、保健品、药品领域专家及标准化专业人士组成编制小组,按团体标准制定流程启动编制工作。
- (四)起草标准。基于调研结果制定标准初步框架,经 内部评审、专家讨论及主导单位协调,先后形成《讨论稿》 与《征求意见稿》。

#### 四、编制原则和主要内容

### (一)编制原则

根据《中华人民共和国标准法》及其《实施细则》《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》GB/T1.1-2009进行编制。

适应性: 立足行业实际发展水平, 充分考虑不同生产企

业的产能规模与产品定位,兼顾市场多样化需求,确保标准具有广泛适用性与可操作性,能够覆盖行业多数生产经营场景。

可行性:立足实际生产与检验条件,在技术要求、流程规范的设定上,充分考虑现有行业技术能力、设备资源及操作成本,避免脱离实际的过高要求,确保标准内容在企业生产、机构检验等环节均易于理解、便于执行。

可重复性:围绕生产过程控制与质量检验环节,明确统一的操作规范与方法指引,确保不同主体(如不同生产企业、检验机构)在遵循标准时,能通过一致的流程获得可验证、可比对的结果,保障标准执行的一致性与结果的可靠性。

#### (二)主要内容

样品测试结果显示,目前市场上磷虾油凝胶糖果的理化 指标跨度很大,一刀切不符合市场实际情况,不利于指导企 业逐步提升产品质量,也不利于消费者根据自身需要选择产 品,因此,编制组通过充分讨论,决定分成三个等级,分别 提出具体的指标要求。

#### 1. 范围与术语定义

明确标准适用范围,涵盖以南极磷虾油为主要原料加工制成的南极磷虾油凝胶糖果的生产与经营活动;界定产品术语定义,清晰区分该产品与其他凝胶糖果的属性差异。

#### 2. 技术要求

原辅料: 规定南极磷虾油、明胶、甘油、饮用水等主要原辅料的质量依据, 明确其他原辅料需符合相关标准要求;

感官要求: 从色泽、组织形态、滋味与气味、杂质等维 度设定感官评价标准,明确对应的检验方法;

理化指标:设定核心营养指标与质量控制指标,明确各指标的检测方法依据;

安全指标: 规定污染物限量、微生物限量需符合对应国家食品安全标准, 食品添加剂与营养强化剂的使用需遵循相关标准要求;

净含量:明确净含量需符合定量包装商品计量监督管理相关规定,检验方法按对应计量技术规范执行。

3. 生产与检验相关要求

生产加工过程卫生:明确生产过程需符合食品生产通用 卫生规范及糖果巧克力生产卫生规范要求;

检验规则:规定产品组批原则、抽样方法、出厂检验与型式检验的项目及频次,明确产品合格判定与等级判定规则。

4. 标志、标签、包装、运输、贮存、销售

标志与标签:储运图示标志需符合相关包装标准,产品标签需遵循食品标识管理规定及预包装食品标签、营养标签相关标准;

包装:内包装材料需符合食品接触材料安全标准,外包装需符合运输包装相关标准,确保包装密封性与产品防护性;

运输与贮存: 规定运输工具的卫生与防护要求, 明确产品贮存的环境条件与堆放要求;

销售:要求产品在清洁卫生的环境中销售,符合食品经营过程卫生规范。

# 五、国内同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标 准关系

国内暂无针对南极磷虾油凝胶糖果的专门国家标准或 行业标准,现行主要参考糖果类通用标准。本标准符合相关 法律法规、国家标准的规定。

## 六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。