|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.180.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CS |   X 30 |

团体标准

T/CS 215—2025

机能性营养软糖

Functional nutrition gummies

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国商品学会  发布

目次

[前言 II](#_Toc207270020)

[1 范围 1](#_Toc207270021)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc207270022)

[3 术语和定义 1](#_Toc207270023)

[4 分类 2](#_Toc207270024)

[5 技术要求 3](#_Toc207270025)

[6 试验方法 4](#_Toc207270026)

[7 检验规则 4](#_Toc207270027)

[8 标志、包装、运输和贮存 5](#_Toc207270028)

[9 保质期 5](#_Toc207270029)

1. 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。

本文件由湖南西子健康集团股份有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：湖南西子健康集团股份有限公司。

本文件主要起草人：。

机能性营养软糖

* 1. 范围

本文件规定了机能性营养软糖的分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于机能性营养软糖的生产与检验。

* 1. 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

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/T 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法

GB 24154 食品安全国家标准 运动营养食品通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

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](https://std.samr.gov.cn/hb/search/stdHBDetailed?id=8B1827F1F1AABB19E05397BE0A0AB44A)

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

富铁软糖 iron-rich soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加铁及维生素C、维生素B6、维生素B12、叶酸、血蛋白多肽、生姜、当归、黄芪等，有解决辅助改善贫血或提升气血的机能的作用的糖果，其中铁来源包括但不限于血红素铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁、乙二胺四乙酸铁钠等。

多维软糖 multidimensional soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加铁及维生素C、维生素B、维生素A、烟酸、生物素等，有解决辅助改善亚健康亚洲女性机能、发肤甲的作用的糖果。

叶黄素软糖 lutein soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加叶黄素酯及玉米黄质、黑醋栗、蓝莓花色苷等，有解决辅助改善干眼，眼疲劳的作用的糖果。

胶原蛋白肽软糖 collagen peptide soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加胶原蛋白、胶原三肽及茶多酚、神经酰胺、银耳多糖、多肽类、葡萄籽、虾青素、姜黄素、吡咯喹啉醌、及其含多酚黄酮等，有解决辅助改善皮肤机能的作用的糖果。

烟酰胺软糖 niacinamide soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加烟酰胺等，有解决辅助改善肌肤状态的作用的糖果。

GABA软糖 GABA soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为主要基质，添加GABA成分，具有特定营养或健康调节功能的凝胶状糖果。

钙D软糖 calcium and vitamin D soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为主要基质，添加钙源（如碳酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙、磷酸氢钙、葡萄糖酸钙等）及骨骼健康相关功能性成分，具有改善骨质疏松等特定营养或健康调节功能的凝胶状糖果。

益生菌软糖 probiotic soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为主要基质，添加一种或多种益生菌为菌种，具有改善肠道健康，双向调节及体重管理辅助功能的凝胶状糖果。

VC机能软糖 VC functional soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加维生素C（符合 GB 14880 规定的的L-抗坏血酸（Ascorbic Acid）及其衍生物（如抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、抗坏血酸棕榈酸酯等），或提供维生素C的食品原料）及免疫健康相关功能性成分，具有特定营养或健康调节功能的凝胶糖果。

肌酸机能软糖 creatine functional soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加肌酸（应符合 GB 24154 的一水肌酸）及提升运动表现相关功能性成分，适用于运动人群的凝胶糖果。

膳食纤维机能软糖 dietary fiber functional soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加一种或多种膳食纤维（包括多聚果糖、不溶或可溶性膳食纤维、非淀粉多糖、菊粉、聚葡萄糖、低聚半乳糖、抗性淀粉、抗性糊精等）及茶多酚、黑咖啡及咖啡因、绿原酸、EGCG、柑橘多酚等植提原料，具有特定营养或健康条件功能的凝胶糖果。

DHA-益智软糖 DHA brain-boosting soft candy

以食用胶、糖类、酸度调节剂、水为基质，添加 DHA 等成分，具有辅助改善、成长益智机能的凝胶糖果（适用于 3～16岁儿童）。

* 1. 分类

根据成分及功能不同，产品分为以下：

1. 富铁软糖；
2. 多维软糖；
3. 叶黄素及叶黄素酯软糖；
4. 胶原蛋白肽软糖；
5. 烟酰胺软糖；
6. GABA软糖；
7. 钙D软糖；
8. 益生菌软糖；
9. VC机能软糖；
10. 肌酸机能软糖；
11. 膳食纤维机能软糖；
12. DHA-益智软糖。
    1. 技术要求
       1. 感官要求

应符合表 1 的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 色泽 | 符合产品应有的色泽 |
| 形态 | 块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连 |
| 组织 | 有弹性和咀嚼性 |
| 滋味、气味 | 符合产品应有的滋味和气味、无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可以外来物质 |

* + 1. 理化指标

应符合表 2 的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 铁（Fe）/（mg/粒） | ≥4..6 | | |
| 干燥失重/（g/100g） | ≤20.0 | | |
| 还原糖（以葡萄糖计）/（g/100g） | ≥10 | | |
| 胶原蛋白肽/（mg/粒） | ≥800 | ≥500 | ≥100 |
| 膳食纤维/（g/100g） | ≥40 | ≥6 | ≥3 |
| 1. 无糖软糖干燥实在应符合相应要求，无还原糖要求，其糖含量声称应符合 GB 28050 规定的要求。 2. 所添加的胶原蛋白肽应符合 GB 31645 且相对分子量＜5 000 的胶原蛋白肽所占比例≥90%。 | | | |

* + 1. 污染物限量

应符合 GB 2762 和表 3 的规定。

1. 污染物限量

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） | ≤0.4 |

* + 1. 微生物限量

应符合表 4 的规定。

1. 微生物限量

| 项目 | 采样方案a及限量 | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | 104 | 103 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 100 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | |

* + 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

* + 1. 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

* 1. 试验方法
     1. 感官要求

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。

* + 1. 理化指标
       1. 铁

按 GB 5009.90 的规定执行。

* + - 1. 干燥失重

按 SB/T 10021 的规定执行。

* + - 1. 还原糖

按 GB 5009.7 的规定执行。

* + - 1. 胶原蛋白肽

按 GB 31645 的规定执行。

* + - 1. 膳食纤维

按 GB/T 22224 的规定执行。

* + 1. 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

* + 1. 微生物限量
       1. 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

* + - 1. 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

* + 1. 食品添加剂和食品营养强化剂

按 GB 2760 和 GB 14880 的规定执行。

* + 1. 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

* + 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。

* + 1. 抽样

在生产线每组批随机抽取 0.2%，或每组批不少于 1 kg。

* + 1. 出厂检验

应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

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。

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。

* + 1. 型式检验

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：

1. 新产品试制鉴定；
2. 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
3. 产品长期停产后，恢复生产时；
4. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
5. 国家有关质量监督机构提出要求时。

型式检验项目为第五章规定的所有项目。

* + 1. 判定规则

项目全部符合本文件规定，判该批产品为合格品。

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。

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。

* 1. 标志、包装、运输和贮存
     1. 标志

产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

* + 1. 包装

包装箱应严密、 整齐、无破损。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 10 cm。

* + 1. 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。

* 1. 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期按产品包装标注执行。

