

ICS

CCS

# 团 体 标 准

T/CNFIA XXXX—XXXX

## 透明质酸钠食品通用要求

General Requirements for Sodium Hyaluronate Foods

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国食品工业协会 发布

# 前 言

本文件严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本文件由华熙生物科技股份有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：.....

本标准主要起草人：

# 透明质酸钠食品通用要求

## 1 范围

本文件规范了透明质酸钠食品的术语和定义、技术要求、标签与命名、包装、运输与贮存。

本文件适用于透明质酸钠食品的生产、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文本必不可少的条款。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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 4576 透明质酸钠

T SNHFA 012-2021 食品中透明质酸钠含量的测定 高效液相色谱法

使用透明质酸钠的食品范围应符合国家卫健委《关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告》规定，当公告变化时，符合本文件要求的食品使用范围应及时作相应调整。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 透明质酸钠 Sodium hyaluronate

由 $\beta$ -D-N-乙酰氨基葡萄糖和 $\beta$ -D-葡萄糖醛酸为结构单元的以 $\beta$ -1,4-糖苷键连成的一种链状高分子酸性粘多糖。透明质酸钠是透明质酸的钠盐。

注：商品化的透明质酸钠也会被称为“透明质酸”、“玻尿酸”和“玻璃酸”等。

### 3.2 透明质酸钠食品

添加了透明质酸钠，且符合一定要求的食品。

## 4 分类

### 4.1 即食型透明质酸钠食品

添加了规定数量的透明质酸钠，符合国家相关要求可以直接食用的产品。

## 4.2 加工用透明质酸钠

作为食品配料使用的透明质酸钠产品。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

#### 5.1.1 感官要求

透明质酸钠的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 透明质酸钠的感官要求

| 项目 | 指标          | 试验方法                   |
|----|-------------|------------------------|
| 性状 | 白色或类白色粉末或颗粒 | 取适量透明质酸钠，在自然光线下，用肉眼观察。 |

#### 5.1.2 理化要求

透明质酸钠的理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 透明质酸钠的理化要求

| 项目                  | 指标 | 指标      |    | 试验方法                        |
|---------------------|----|---------|----|-----------------------------|
|                     |    | 优级      | 一级 |                             |
| 透明质酸钠含量（以干基计）g/100g | ≥  | 95      | 90 | QB/T 4576 透明质酸钠含量（以干基计）试验方法 |
| 水分，g/100g           | ≤  | 10.0    |    | GB 5009.3                   |
| 灰分，g/100g           | ≤  | 13.0    |    | GB 5009.4                   |
| pH                  |    | 6.0-8.0 |    | QB/T 4576 透明质酸钠 pH 试验方法     |

#### 5.1.3 污染物限量

透明质酸钠的污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项目                | 限量 | 检验方法 |            |
|-------------------|----|------|------------|
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤  | 0.5  | GB 5009.12 |
| 砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤  | 0.3  | GB 5009.11 |

#### 5.1.4 微生物限量

透明质酸钠的微生物限量应符合 QB/T 4576 的规定。

#### 5.1.5 使用的其他食品配料原料和食品添加剂等应符合相应的要求。

### 5.2 产品要求

#### 5.2.1 感官要求

即食型透明质酸钠食品的感官要求应符合表 4 的规定。

表4 感官要求

| 项目    | 指标                         | 检验方法   |
|-------|----------------------------|--|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽                  | 取适量待测样品于洁净的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。 |
| 滋味与气味 | 具有本品应有的滋味、气味，无异味           |  |
| 状态    | 液体、半固体、固体或固液两相，无正常视力可见外来异物 |  |

### 5.2.2 污染物限量

即食型透明质酸钠食品应符合相应类别食品安全国家标准的要求。

### 5.2.3 微生物指标

5.2.3.1 即食型透明质酸钠食品微生物指标应符合 GB 29921 的规定。

5.2.3.2 如相应类别的产品标准中规定了菌落总数，则该产品对菌落总数不做要求。

### 5.2.4 质量要求

即食型透明质酸钠食品在保质期内应符合表 5 的要求。

表 5 质量要求

| 食品种类                            |              | 透明质酸钠含量       | 检验方法                                   |
|---------------------------------|--------------|---------------|--|
| 乳及乳制品                           | 乳粉           | 0.16-1.6 g/kg | T SNHFA 012-2021 食品中透明质酸钠含量的测定 高效液相色谱法 |
|                                 | 乳及乳制品（乳粉除外）  | 0.02-0.2 g/kg |  |
| 液体饮料<br>（浓缩饮料、固体饮料按冲调后体积折算）     | ≤50 mL 包装    | 0.2-2.0 g/kg  |  |
|                                 | 51-500 mL 包装 | 0.02-0.2 g/kg |  |
| 酒类                              |              | 0.1-1.0 g/kg  |  |
| 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力制品）以及糖果 |              | 0.3-3.0 g/kg  |  |
| 冷冻饮品                            |              | 0.2-2.0 g/kg  |  |

### 5.2.5 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

## 6 标签与命名

### 6.1 标签

6.1.1 即食型透明质酸钠食品的产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 即食型透明质酸钠食品标签应标注不适宜人群和推荐食用量。

6.1.3 加工用透明质酸钠需在标签上标明使用方式。

### 6.2 命名

即食型透明质酸钠食品，可以按产品命名为“透明质酸钠×××”，透明质酸×××或

“玻尿酸×××”明细名称，但应同时标示透明质酸钠的添加量或含量。例如，“透明质酸钠糖果”、“透明质酸酒”、“玻尿酸巧克力”、“玻尿酸酸奶”。

## 7 运输和贮存

### 7.1 贮存和运输

应按照产品标识的贮存条件进行贮存和运输。

运输车辆应保持清洁。运输车辆应保持清洁。不应与有毒、有污染、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。运输时应防尘、防蝇、防晒、防雨。装卸时应轻搬、轻放。

### 7.2 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。