

# 团 体 标 准

T/CNFIA 157—2022

## 透明质酸钠食品通用要求

General requirements for sodium hyaluronate foods

2022-07-27 发布

2022-07-27 实施

中国食品工业协会 发布

## 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：华熙生物科技股份有限公司、中国食品发酵工业研究院、山东省食品药品审评查验中心、山东省食品药品检验研究院。

本文件主要起草人：郭珈均、宋全厚、王明慧、王勇志、贺韵雅、宋永民、卫风汝、李启艳、陈楠楠、付杰、杨慧珠、宫衍革、田昕、任月辉。

# 透明质酸钠食品通用要求

## 1 范围

本文件规定了透明质酸钠食品的技术要求,标签、运输和贮存的要求。  
本文件适用于透明质酸钠食品的生产、检验、运输和贮存。

## 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(包括所有的修订单)适用于本文件。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
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

关于蝉花子实体(人工培植)等 15 种“三新食品”的公告(国家卫生健康委员会〔2020〕第 9 号公告)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**透明质酸钠食品 sodium hyaluronate foods**

添加了规定数量的透明质酸钠,且符合国家法律法规要求的食品。

注:透明质酸钠食品也被称为“透明质酸食品”或“玻尿酸食品”。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 的要求。

4.1.2 使用的原辅料应符合相应的国家标准。

## 4.2 产品要求

### 4.2.1 感官要求

透明质酸钠食品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 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,品尝滋味后,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	

### 4.2.2 透明质酸钠使用量和使用范围

透明质酸钠食品中透明质酸钠的使用量和使用范围应符合国家卫生健康委员会[2020]第 9 号公告中有关透明质酸钠的规定,当公告变化时,符合本文件要求的食品中透明质酸钠的使用范围和使用量应及时作相应调整。

透明质酸钠推荐使用量应符合表 2 的要求。

表 2 透明质酸钠的推荐使用量

食品种类		透明质酸钠推荐使用量	检验方法
乳及乳制品	乳粉	0.16 g/kg ~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 g/kg ~0.2 g/kg	
液体饮料 (浓缩饮料、固体饮料按冲调后 体积折算)	≤50 mL 包装	0.2 g/kg ~2.0 g/kg	
	51 mL ~500 mL 包装	0.02 g/kg ~0.2 g/kg	
酒类		0.1 g/kg ~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 g/kg ~3.0 g/kg	
冷冻饮品		0.2 g/kg ~2.0 g/kg	

### 4.2.3 污染物限量

透明质酸钠食品污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 4.2.4 真菌毒素限量

透明质酸钠食品的真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 4.2.5 微生物限量

4.2.5.1 透明质酸钠食品的微生物限量应符合相应类别食品安全国家标准的要求。

4.2.5.2 透明质酸钠食品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.2.6 农药残留限量

透明质酸钠食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.2.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂在透明质酸钠食品中的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

### 5 标签

5.1 透明质酸钠食品的产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.2 透明质酸钠食品标签应标注不适宜人群和推荐食用量,同时标示透明质酸钠的添加量或含量。

### 6 运输和贮存

6.1 应按照产品标识的贮存条件进行贮存和运输。

6.2 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。

6.3 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、易腐蚀的物品混贮。

---