



412579S-2017



鹿邑县康佳食品有限公司企业标准

Q/LKS 0001S-2017

花色糖果

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

鹿邑县康佳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由鹿邑县康佳食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：朱振亮、牛小明。

H N

Q B

花色糖果

1 范围

本标准规定了花色糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖、麦芽糖、白砂糖为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、香兰素、食用香精（香蕉香精、牛奶香精、草莓香精、菠萝香精、水蜜桃香精、苹果香精、葡萄香精、香橙香精、西瓜香精、芒果香精、橘子香精）、复配胭脂色（胭脂红、氯化钠、诱惑红）、复配果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、柠檬黄、日落黄中的几种，经熬制、冷却、过滤、灌注、凝固、成型、分切、包装等工艺加工而成的花色糖果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 香蕉香精、牛奶香精、草莓香精、菠萝香精、水蜜桃香精、苹果香精、葡萄香精、香橙香精、西瓜香精、芒果香精、橘子香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 复配胭脂色、复配果绿、复配葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。

2.1.8 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.9 氯化钠应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.13 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.15 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	
性状	圆条状，内容物为固体	从样品中取出适量，置于一洁净干燥的白瓷盘中，剥去所有包装，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色泽	香蕉味糖		乳白色
	草莓味糖		粉红色
	菠萝味糖		橙色
	水蜜桃味糖		浅黄色
	苹果味糖		绿色
	葡萄味糖		紫色
	香橙味糖		浅黄色
西瓜味糖	浅红色		

	芒果味糖	浅黄色	
	橘子味糖	浅黄色	
气味、滋味	香蕉味糖	具有香蕉应有的气滋味，无异味	
	草莓味糖	具有草莓应有的气滋味，无异味	
	菠萝味糖	具有菠萝应有的气滋味，无异味	
	水蜜桃味糖	具有水蜜桃应有的气滋味，无异味	
	苹果味糖	具有苹果应有的气滋味，无异味	
	葡萄味糖	具有葡萄应有的气滋味，无异味	
	香橙味糖	具有香橙应有的气滋味，无异味	
	西瓜味糖	具有西瓜应有的气滋味，无异味	
	芒果味糖	具有芒果应有的气滋味，无异味	
	橘子味糖	具有橘子应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
干燥失重, g/100g	≤	30.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥	65.0	GB 5009.7
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
亮蓝 ^c , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^d , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^e , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^f , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35

注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
2、a 仅适用于添加胭脂红的测定。
3、b 仅适用于添加诱惑红的测定。
4、c 仅适用于添加亮蓝的测定。
5、d 仅适用于添加日落黄的测定。
6、e 仅适用于添加柠檬黄的测定。
7、f 仅适用于添加苋菜红的测定。
8、相同色泽着色剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789. 10
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

花色糖果是以食用葡萄糖、麦芽糖、白砂糖为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、香兰素、食用香精（香蕉香精、牛奶香精、草莓香精、菠萝香精、水蜜桃香精、苹果香精、葡萄香精、香橙香精、西瓜香精、芒果香精、橘子香精）、复配胭脂色（胭脂红、氯化钠、诱惑红）、复配果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、柠檬黄、日落黄中的几种，经熬制、冷却、过滤、灌注、凝固、成型、分切、包装等工艺加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了花色糖果的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

鹿邑县康佳食品有限公司
2017年09月30日