



411451S-2018



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0093S-2018

---

# 水果软糖

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

---

洛阳康华食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出。

本标准由洛阳康华食品有限公司起草。

本标准主要起草人：孟晋。

H N

Q B

# 水果软糖

## 1 范围

本标准规定了水果软糖的分类、要求、试验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁，再添加原料型水果粉(菠萝粉、芒果粉、香蕉粉、黄桃粉、桑椹粉、蓝莓粉)中的一种，卡拉胶（或明胶）、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果软糖。

## 2 分类

按原料型水果粉不同，分为以下几类：

### 2.1 菠萝水果软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁，添加原料型水果粉菠萝粉，卡拉胶（或明胶）、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果软糖。

### 2.2 芒果水果软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁，添加原料型水果粉芒果粉，卡拉胶（或明胶）、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果软糖。

### 2.3 香蕉水果软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁，添加原料型水果粉香蕉粉，卡拉胶（或明胶）、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果软糖。

### 2.4 黄桃水果软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁，添加原料型水果粉黄桃粉，卡拉胶（或明胶）、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果软糖。

### 2.5 桑椹水果软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁，添加原料型水果粉桑椹粉，卡拉胶（或明胶）、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果软糖。

## 2.6 蓝莓水果软糖

以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁，添加原料型水果粉蓝莓粉，卡拉胶（或明胶）、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果软糖。

## 3 要求

### 3.1 原料

- 3.1.1 白砂糖:应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 3.1.2 柠檬酸钠:应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.3 卡拉胶:应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.4 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水:应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.6 明胶:应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.7 麦芽糖浆:应符合 GB 15203 和 NY/T 2110 的规定。
- 3.1.8 香橙香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 橙浓缩汁:应符合 GB/T 21731 的规定。
- 3.1.10 原料型水果粉(菠萝粉、芒果粉、香蕉粉、黄桃粉、桑椹粉、蓝莓粉):应符合 NY/T 1884 的规定。

### 3.2 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	试验方法
性 状	具有产品应有性状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和性状，检查有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气 味，滋 味	味甜，具有产品应有的气味与滋味，香气适中，滋味纯正，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
水分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。含原料明胶检测铬指标		

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平 板计数法
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 17403 的规定。

### 3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

水果软糖是以白砂糖、麦芽糖浆为主要原料，添加橙浓缩汁，再添加原料型水果粉(菠萝粉、芒果粉、香蕉粉、黄桃粉、桑椹粉、蓝莓粉)中的一种，卡拉胶（或明胶）、柠檬酸钠、柠檬酸、香橙香精，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装等工艺制成的水果软糖。

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》及参照GB 17399《食品安全国家标准 糖果》要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

洛阳康华食品有限公司

Q B