



412641S-2018



尉氏县新正泓食品有限公司企业标准

Q/WXS 0003S-2018

胶基糖果

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

尉氏县新正泓食品有限公司 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。

本标准由尉氏县新正泓食品有限公司提出。

本标准起草单位：尉氏县新正泓食品有限公司。

本标准主要起草人：河敏淑。

H N

Q B

胶基糖果

1 范围

本标准规定了胶基糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、胶基为主要原料，辅以麦芽糊精、柠檬酸、甘油、食用玉米淀粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、1-薄荷醇丙二醇碳酸酯、草莓香精、柠檬香精、蓝莓香精、柠檬黄、胭脂红、亮蓝、苋菜红中的一种或几种，经调配、加热熬制、搅拌、粉碎、烘干、包装而成的胶基糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 柠檬酸应符合 GB/T 8269 和 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.5 胶基应符合 GB 29987 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 1-薄荷醇丙二醇碳酸酯应符合 GB 29958 的规定。
- 2.1.10 草莓香精、柠檬香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.13 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.14 苋菜红应符合 GB 4479.1 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	颗粒状	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/kg	≤	10.0	GB 5009.263
柠檬黄 ¹ （以柠檬黄计）， g/ kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ² （以胭脂红计）， g/ kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 ³ （以苋菜红计）， g/ kg	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝 ⁴ （以亮蓝计）， g/ kg	≤	0.025	GB 5009.35
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； ¹ 仅适用于添加柠檬黄的产品； ² 仅适用于添加胭脂红的产品； ³ 仅适用于添加苋菜红的产品； ⁴ 仅适用于添加亮蓝的产品；相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大用量比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖、胶基为主要原料，辅以麦芽糊精、柠檬酸、甘油、食用玉米淀粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、1-薄荷醇丙二醇碳酸酯、草莓香精、柠檬香精、蓝莓香精、柠檬黄、胭脂红、亮蓝、苋菜红中的一种或几种，经调配、加热熬制、搅拌、粉碎、烘干、包装而成的胶基糖果。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》和 SB/T 10023《糖果 胶基糖果》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县新正泓食品有限公司

H N

Q B