



412346S-2018



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0001S-2018

糖果

2018-08-03 发布

2018-08-03 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

糖果

1 范围

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

本标准适合于以白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，添加亚洲薄荷素油、焦糖色、柠檬黄、亮蓝，经溶糖、混合、成型、包装工艺制成的糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB /T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.3 亚洲薄荷素油应符合 GB 1886.204 的规定。

2.1.4 亮蓝 应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.5 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	块状	从样品中取出少许，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	具本品应有的色泽	
气 味，滋 味	味甜，薄荷清凉味	
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	≤	6.0	GB 5009.3
还原糖 (以葡萄糖计), %		12.0~29.0	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
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.3	GB 5009.35

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 糖果(黄色)检测柠檬黄, b 糖果(绿色)检测柠檬黄, 亮蓝。

2.4 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 ^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

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 17403 和 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适合于以白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，添加亚洲薄荷素油、焦糖色、柠檬黄、亮蓝，经溶糖、混合、成型、包装工艺制成的糖果。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》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。

H N

洛阳康华食品有限公司

Q B