



410098S-2019



商丘市百实佳食品有限公司企业标准

Q/SBS 0001S-2019

---

# 糖果

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

---

商丘市百实佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由商丘市百实佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市百实佳食品有限公司。

本标准主要起草人：黄军玲。

H N

Q B

# 糖果

## 1 范围

本标准规定了糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，辅以麦芽糖浆、柠檬酸、果味香精（芒果香精、桔子香精、苹果香精、奶味香精），食用色素（胭脂红、日落黄、柠檬黄、亮蓝）中的两种或两种以上，经混合调配、加水熬制或不熬制、压制成型、冷却或不冷却、上色或不上色（胭脂红、日落黄、柠檬黄、亮蓝中的一种或两种）、抛光或不抛光、包装而成的糖果。

## 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 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB/T 8269 和 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 芒果香精、桔子香精、苹果香精、奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.7 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.8 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	吸管状糖果	芒果味吸管状糖果	吸管状	
		桔子味吸管状糖果	吸管状	
		苹果味吸管状糖果	吸管状	
		奶味吸管状糖果	吸管状	
	圆豆状糖果	红色圆豆状糖果	圆豆状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
		黄色圆豆状糖果	圆豆状	
		绿色圆豆状糖果	圆豆状	
		白色圆豆状糖果	圆豆状	
色泽	吸管状糖果	芒果味吸管状糖果	橘黄色	
		桔子味吸管状糖果	橘红色	

		苹果味吸管状糖果	绿色
		奶味吸管状糖果	白色
	圆豆状糖果	红色圆豆状糖果	红色
		黄色圆豆状糖果	黄色
		绿色圆豆状糖果	绿色
		白色圆豆状糖果	白色
气、滋味		味甜、具有产品特有滋味、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
		圆豆状糖果	吸管状糖果	
水分, g/100g	≤	5.0	10.0	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
柠檬黄 <sup>1</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
胭脂红 <sup>2</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
亮蓝 <sup>3</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤	0.15		GB 5009.35
日落黄 <sup>4</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.05		GB 5009.35
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;				
注 2: 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 仅适用于添加亮蓝的产品; 4 仅适用于添加日落黄的产品;				
注 3: 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 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 <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
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

注 2:  $n$  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

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 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

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，辅以麦芽糖浆、柠檬酸、果味香精（芒果香精、桔子香精、苹果香精、奶味香精），食用色素（胭脂红、日落黄、柠檬黄、亮蓝）中的两种或两种以上，经混合调配、加水熬制或不熬制、压制成型、冷却或不冷却、上色或不上色（胭脂红、日落黄、柠檬黄、亮蓝中的一种或两种）、抛光或不抛光、包装而成的糖果。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》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、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市百实佳食品有限公司

QHNB