



410841S-2019



郑州市人禾食品有限公司企业标准

Q/ZRS 0001S-2019

CC 糖果

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

郑州市人禾食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《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。

本标准由郑州市人禾食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：郑州市人禾食品有限公司。

本标准起草人：徐世扣。

本标准自实施之日起代替Q/ZRS 0001S-2016，备案号410713S-2016。

H N

Q B

CC 糖果

1 范围

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

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，添加适量的生活饮用水、食品用香精（菠萝味香精、桔子味香精、葡萄味香精、草莓味香精、巧克力味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精中的一种）、食用色素（日落黄、诱惑红、亮蓝、柠檬黄中的一种或多种），经熬制、冷却、灌装、切割、包装工艺加工而成的 CC 糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.4 菠萝味香精、桔子味香精、葡萄味香精、草莓味香精、巧克力味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.6 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.7 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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
色泽	菠萝味 CC 糖果	黄色	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
	桔子味 CC 糖果	桔黄色	
	葡萄味 CC 糖果	紫色	
	草莓味 CC 糖果	红色	

	巧克力味 CC 糖果	紫色	
	水蜜桃味 CC 糖果	水蜜桃色	
	苹果味 CC 糖果	绿色	
	性状	呈固态状	
	滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，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)	≤ 30	GB 5009.3
还原糖/ (%)	≥ 65	GB 5009.7
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铜 (以 Cu 计) / (mg/kg)	≤ 10	GB 5009.13
日落黄 (以日落黄计) / (g/kg) (仅限添加日落黄的产 品)	≤ 0.3	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计) / (g/kg) (仅限添加诱惑红的产 品)	≤ 0.3	GB 5009.141
亮蓝 (以亮蓝计) / (g/kg) (仅限添加亮蓝的产品)	≤ 0.3	GB 5009.35
柠檬黄 (以柠檬黄计) / (g/kg) (仅限添加柠檬黄的产 品)	≤ 0.3	GB 5009.35
*指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。 同一功能的食品添加剂 (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 ^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	100	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌/ (/25g)	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	不得检出				GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、还原糖、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，添加适量的生活饮用水、食品用香精（菠萝味香精、桔子味香精、葡萄味香精、草莓味香精、巧克力味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精中的一种）、食用色素（日落黄、诱惑红、亮蓝、柠檬黄中的一种或多种），经熬制、冷却、灌装、切割、包装工艺加工而成的 CC 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，参照了 GB 17399 《食品安全国家标准 糖果》和《糖果生产许可证审查细则》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。

郑州市人禾食品有限公司

QHNB