



410927S-2019



商丘滋美食品有限公司企业标准

Q/ SZS 0003S-2019

冻冻糖

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

商丘滋美食品有限公司 发布

前 言

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

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由商丘滋美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李维、刘秀玲、于广东。

H N

Q B

冻冻糖

1 范围

本标准规定了冻冻糖的术语定义、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。本标准适用于以冻冻糖为原料，经分装、包装而成的冻冻糖。

2 术语定义

下列术语和定义适用于本标准：

冻冻糖是以白砂糖或葡萄糖浆为原料，辅以浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩刺梨汁、浓缩橙汁、蜂蜜、魔芋粉、麦芽糊精、麦芽糖浆中的一种或多种，添加乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸、卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钠、柠檬酸钾、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、日落黄、亮蓝、山梨酸钾、β-环状糊精中的多种，经选料、溶胶、熬糖、配料、成型、脱模、包装而成。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 冻冻糖应符合 Q/XXF 0001S（附录 A）的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	块状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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	≤ 75.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 2.0	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
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.83

叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	4.0	GB/T 5009.140
阿斯巴甜, g/kg	≤	10.0	GB 5009.263

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 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 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

3.4 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, /25g	不得检出				GB 4789.10

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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 规定。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/XXF

成都喜相逢食品有限公司企业标准

Q/XXF0001S-2017

冻冻糖

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 51010085 S- 2017
备案日期: 2017 年 6 月 23 日

四川省食品
备案



2017-04-30 发布

2017-05-30 实施

成都喜相逢食品有限公司 发布

Q/XXF0001S-2017

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4

全
骑



Q/XXF0001S-2017

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》与 SB/T 10021《糖果 凝胶糖果》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《冻冻糖》标准。

本标准由成都喜相逢食品有限公司提出。

本标准代替于 2014 年 05 月 17 日发布的 Q/XXF0001S-2014《冻冻糖》。

本标准与 Q/XXF0001S-2014 相比，主要变化如下：

——部分规范性引用文件进行了更新；

——文本格式进行了更新；

——理化指标中“铅（以 Pb 计）/（mg/kg） \leq 0.5”变更为“铅（以 Pb 计）/（mg/kg） \leq 0.4”；

微生物限量根据 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》标准进行制定；由于产品中添加了水果汁，并且本制品水分含量较高，所以致病菌参考 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中即食果蔬制品（含 酱腌菜类）制定。

本标准起草单位：成都喜相逢食品有限公司。

本标准主要起草人：陶元顺。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2014 年 05 月 17 日首次发布。



Q/XXF0001S-2017

冻冻糖

1 范围

本标准规定了冻冻糖的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖或葡萄糖浆为原料，辅以浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩刺梨汁、浓缩橙汁、蜂蜜、魔芋粉、麦芽糊精、麦芽糖浆中的一种或多种，添加乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸、卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钠、柠檬酸钾、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、柠檬黄、日落黄、亮蓝、山梨酸钾、β-环状糊精中的多种，经选料、溶胶、熬糖、配料、成型、脱模、包装而成的冻冻糖。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1987 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6227.4 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素



Q/XXF0001S-2017

3.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量试样于白瓷盘中,在充足的自然光线下,目测其色泽、组织形态/性状、杂质,嗅其气味、尝其滋味。
组织形态/性状	呈块状	
滋、气味	具有本产品固有的滋味、气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 75.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 2.0	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
铜(以Cu计)/(mg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.13
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 100	GB 5009.34

3.4 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(若非指定,均以/25g表示)				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

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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10 第二法

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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。
*样品的采样按GB 4789.1执行。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。



Q/XXF0001S-2017

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 20885 葡萄糖浆
 GB/T 21730 浓缩橙汁
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
 GB 26406 食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 SB/T 10201 猕猴桃浓缩汁
 NY/T 494 魔芋粉
 QB 1613 食品添加剂 β -环状糊精
 QB 2554 食用氯化钾
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 的规定。
- 3.1.3 浓缩柠檬汁、浓缩刺梨汁应符合经备案有效的企业标准的规定。
- 3.1.4 浓缩猕猴桃汁应符合 SB/T 10201 的规定。
- 3.1.5 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.17 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.18 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.19 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.24 β -环状糊精应符合 QB 1613 的规定。
- 3.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。



Q/XXF0001S-2017

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。添加阿斯巴甜的产品应标识“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙

Q/XXF0001S-2017

离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。



编制说明

本标准适用于以冻冻糖为原料，经分装、包装而成的冻冻糖。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》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》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。

商丘滋美食品有限公司

H N

Q B