



416991S-2020



开封市人禾食品有限公司企业标准

Q/KRS 0001S-2020

CC 糖果

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

开封市人禾食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规则编写。

本标准由开封市人禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起人：徐世扣。

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、检验规则等。

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、鲜奶精香精中的一种或几种）、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。

根据口味不同产品可分为：菠萝味 CC 糖果、桔子味 CC 糖果、葡萄味 CC 糖果、草莓味 CC 糖果、巧克力味 CC 糖果、水蜜桃味 CC 糖果、苹果味 CC 糖果、鲜奶味 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
性状	呈固态状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、味甜，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	
干燥失重/ (g/100g)	≤	30	GB 5009.3
还原糖 (以葡萄糖计) / (g/100g)	≥	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
日落黄 ^a (以日落黄计) / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计) / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝 ^a (以亮蓝计) / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计) / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
注: *指标严于食品安全国家标准 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; 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 生产加工过程中的卫生要求

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; 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、净含量及允许短缺量、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群。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、鲜奶精香精中的一种或几种）、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 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。

该产品在 GB 2760 中的属于 05.02.02 除胶基糖果以外的其他糖果。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市人禾食品有限公司