



413068S-2021



开封欢奥食品有限公司企业标准

Q/KHS 0001S-2021

CC 糖果

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

开封欢奥食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封欢奥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩荣起。

本企业标准 Q/KHS 0001S-2021 替代 Q/KHS 0001S-2018。

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、葡萄糖浆、玉米淀粉为主要原料，添加生活饮用水、浓缩苹果汁、明胶、琼脂、果胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、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或多种）、食用色素【日落黄、诱惑红、亮蓝、柠檬黄、焦糖色（亚硫酸铵法）中的一种或多种】、二氧化钛、山梨酸钾中的几种为原料，经熬制、冷却、灌装、切割、包装加工而成的 CC 糖果。

根据添加辅料不同可分为：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。

2 要求

2.1 原料

- 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 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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。
- 2.1.9 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）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885H 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.14 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.15 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.16 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 二氧化钛应符合 GB 1886.341 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	圆吸管状，内容物呈固态	随机取适量被测样品，将内容物倒入清洁的烧杯内，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，其性状、色泽、气味和滋味应符合表1规定，放入清水中检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 30	GB 5009.3
还原糖（以葡萄糖计），%	≥ 65	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
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
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
二氧化钛 ^a ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.246
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a仅适用添加相应食品添加剂的产品检验；

b仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验；

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 规定的最大使用量 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	10 ²	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 4

注: 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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: 感官要求、水分、还原糖、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、葡萄糖浆、玉米淀粉为主要原料，添加生活饮用水、浓缩苹果汁、明胶、琼脂、果胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、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或多种）、食用色素【日落黄、诱惑红、亮蓝、柠檬黄、焦糖色（亚硫酸铵法）中的一种或多种】、二氧化钛、山梨酸钾中的几种为原料，经熬制、冷却、灌装、切割、包装加工而成的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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封欢奥食品有限公司