



413041S-2021



南阳市瑞佳食品有限公司企业标准

Q/NYRJ 0001S-2021

无糖糖果

2021-12-08 发布

2021-12-08 实施

南阳市瑞佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市瑞佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市瑞佳食品有限公司。

本标准主要起草人：段秀德、刘静。

HN

QB

无糖糖果

1 范围

本标准规定了无糖糖果的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以异麦芽酮糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、木糖醇中的一种或几种为主要原料，加入或不加入乳酸菌（凝结芽孢杆菌）、绿豆、黑米、果汁（菠萝、蓝莓、草莓、芒果、百香果、柠檬、苹果、荔枝、树莓、桃、哈密瓜、橙、梨、枇杷中的一种或几种）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻）、乳矿物盐，麦芽、乳粉、低聚果糖、菊粉中的一种或几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、L-抗坏血酸、维生素 C 磷酸酯镁、DL-酒石酸、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、硬脂酸镁、食用香精（菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、芒果香精、百香果香精、柠檬香精、青苹果香精、荔枝香精、树莓香精、白桃香精、哈密瓜香精、香橙香精中的一种或几种）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、 β -胡萝卜素、苋菜红、诱惑红铝色淀、二氧化钛中的一种或几种，经过化糖、熬糖、冷却、成型、包装而成的无糖硬糖；或经过混合、压片、包装而成的无糖压片糖果。

按照配料和生产工艺不同，无糖糖果可分为无糖硬糖和无糖压片糖果。

2 术语和定义

无糖糖果：含糖量（以单糖和双糖计） $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$ 的糖果。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 3.1.2 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.8 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 3.1.9 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 3.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.14 L-抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.15 维生素 C 磷酸酯镁应符合 GB 1903.24 的规定。
- 3.1.16 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

- 3.1.17 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.19 硬脂酸镁应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.21 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.21 的规定。
- 3.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 3.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.28 诱惑红铝色淀应符合 GB 1886.223 的规定。
- 3.1.29 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 3.1.30 乳矿物盐应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 3.1.31 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

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
色泽	符合品种应有的色泽	取适量样品，放在一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
组织形态	无糖硬糖：块形完整，大小基本一致，糖体坚硬而脆 无糖压片糖果：块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
滋味、气味	具有各品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
		无糖硬糖	无糖压片糖果	
干燥失重, g/100g	≤	4.0	5.0	SB/T 10018 附录 A
总糖（葡萄糖+果糖+蔗糖+麦芽糖+乳糖）， g/100g	≤	0.5		GB 5009.8 第一法
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.45		GB 5009.12
阿斯巴甜 ^a ， g/kg	≤	3.0		GB 5009.263

三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 22255
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.3	SN/T 1743
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.3	SN/T 1743
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.83
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红铝色淀 ^a （以诱惑红计）, g/kg	≤	0.3	GB 5009.141 或 SN/T 1743
二氧化钛 ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.246
维生素C ^b , mg/kg		1000~6000	GB 5009.86
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
DL-酒石酸 ^a （以酒石酸计）, g/kg	≤	18.0	GB 5009.157

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

b 仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验；

c 仅限添加苹果汁的产品检验；

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。

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 ^b , 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
a: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
b: 不适用于添加了乳酸菌(凝结芽孢杆菌)活菌型的糖果。					

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的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

3.7 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以异麦芽酮糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、木糖醇中的一种或几种为主要原料，加入或不加入乳酸菌（凝结芽孢杆菌）、绿豆、黑米、果汁（菠萝、蓝莓、草莓、芒果、百香果、柠檬、苹果、荔枝、树莓、桃、哈密瓜、橙、梨、枇杷中的一种或几种）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻）、乳矿物盐，麦芽、乳粉、低聚果糖、菊粉中的一种或几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、L-抗坏血酸、维生素 C 磷酸酯镁、DL-酒石酸、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、硬脂酸镁、食用香精（菠萝香精、蓝莓香精、草莓香精、芒果香精、百香果香精、柠檬香精、青苹果香精、荔枝香精、树莓香精、白桃香精、哈密瓜香精、香橙香精中的一种或几种）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、 β -胡萝卜素、苋菜红、诱惑红铝色淀、二氧化钛中的一种或几种，经过化糖、熬糖、冷却、成型、包装而成的无糖硬糖；或经过混合、压片、包装而成的无糖压片糖果。

按照 GB/T 31120《糖果术语》中 2.12 的规定，无糖果是指含糖（以单糖和双糖计） $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$ （固体）的糖果，故本标准中按总糖（葡萄糖+果糖+蔗糖+麦芽糖+乳糖） $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}$ 制定。

按照国卫食标便函（2018）46 号《国家卫生计生委关于含乳酸菌糖果菌落总数的复函》的答复“《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）中的菌落总数指标不适用于添加乳酸菌（活菌）的糖果”，故本标准中菌落总数不适用于添加了乳酸菌（凝结芽孢杆菌）活菌型的产品。

由于 GB 4789.35 检测方法不适用于凝结芽孢杆菌的检测，且凝结芽孢杆菌目前尚无相应的检测方法，因此本标准暂不定乳酸菌含量指标。

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》特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市瑞佳食品有限公司