



410305S-2021



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0020S-2021

糖果

2021-02-05 发布

2021-02-05 实施

洛阳深山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高晓丽、陈小军、李海武。

H N
Q B

糖果

1 范围

本标准规定了糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽饴糖、木糖醇、山梨糖醇中的一种或几种为主要原料，经粉碎，沙棘、薏苡仁、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、桑椹、茯苓、山药、枸杞、白芷、藿香、益智仁、龙眼肉、黄精、牡蛎、大枣、覆盆子、丁香、刀豆、黑芝麻、阿胶、辣木叶、重瓣红玫瑰、肉桂、乌梢蛇、马齿苋、薄荷、金银花、桑叶、鱼腥草、鲜白茅根、火麻仁、甘草中的几种，经拣选、粉碎或经水煮提取浓缩，加入或不加入胶原蛋白、菊粉、低聚异麦芽糖、蜂蜜中的一种或几种，经混合、定型、烘干、打磨（用活性炭将表面处理光滑）、包装加工而成的糖果。

根据原辅料不同可分为：沙棘薏仁糖、人参黄精糖、黄精阿胶糖、茯苓山药糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 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 麦芽饴糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.5 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.6 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.7 辣木叶应符合卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.8 重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 沙棘、薏苡仁、桑椹、茯苓、山药、枸杞、白芷、藿香、益智仁、龙眼肉、黄精、牡蛎、大枣、覆盆子、丁香、刀豆、黑芝麻、阿胶、肉桂、乌梢蛇、马齿苋、薄荷、金银花、桑叶、鱼腥草、鲜白茅根、火麻仁、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.11 菊粉应符合卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 活性炭应符合 GB 1886.255 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	圆形或椭圆形	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味微甜，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	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 适用于使用牡蛎的产品。		

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
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、麦芽饴糖、木糖醇、山梨糖醇中的一种或几种为主要原料，经粉碎，沙棘、薏苡仁、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、桑椹、茯苓、山药、枸杞、白芷、藿香、益智仁、龙眼肉、黄精、牡蛎、大枣、覆盆子、丁香、刀豆、黑芝麻、阿胶、辣木叶、重瓣红玫瑰、肉桂、乌梢蛇、马齿苋、薄荷、金银花、桑叶、鱼腥草、鲜白茅根、火麻仁、甘草中的几种，经拣选、粉碎或经水煮提取浓缩，加入或不加入胶原蛋白、菊粉、低聚异麦芽糖、蜂蜜中的一种或几种，经混合、定型、烘干、打磨（用活性炭将表面处理光滑）、包装加工而成的糖果。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳深山生物科技有限公司