



411764S-2021



焦作志合食品科技有限公司企业标准

Q/JZH 0010S-2021

---

# 胶基糖果（分装）

2021-07-28 发布

2021-07-28 实施

---

焦作志合食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作志合食品科技有限公司提出。

本标准由博爱县市场监督管理局和焦作志合食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：候艳、于海燕、陈元元。

H N

Q B

# 胶基糖果（分装）

## 1 范围

本标准规定了胶基糖果（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胶基糖果【以食糖或糖浆（白砂糖、葡萄糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、山梨糖醇、D-甘露糖醇、赤砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖中的一种或多种）、胶基为主要原料，辅以麦芽糊精、柠檬酸、DL-苹果酸、食用玉米淀粉、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、大豆膳食纤维、甘油、起酥油（精炼植物油）、大豆磷脂、辛，癸酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、诱惑红、苋菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种）、薄荷提取物、食用香精（草莓香精、柠檬香精、蓝莓香精、西瓜香精、薄荷香精、水蜜桃香精、荔枝味香精、葡萄味香精、芳香绿茶味香精、柚子味香精、雪碧薄荷味香精、牛奶香蕉味香精、黑冰薄荷味香精、杨梅味香精、冰榴莲味香精、冰桂花味香精、抹茶口味香精、巧克力味香精、芒果味香精、百合味香精、哈密瓜味香精、茉莉花味香精、玫瑰花味香精、菠萝味香精、樱桃味香精、香芋味香精、香草味香精、百香果味香精、椰子味香精、冰菊花味香精、槟榔味香精、川贝枇杷味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、加热熬制、成型、烘干、包装而成】为原料，经原料验收、计量称重、包装而制成的胶基糖果（分装）。

根据使用香精不同分为不同的口味。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 胶基糖果应符合 SB/T 10023 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	4.0	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	10.0	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; <sup>a</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂) 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
注 1: 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

#### 2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以胶基糖果【以食糖或糖浆（白砂糖、葡萄糖浆、木糖醇、麦芽糖浆、山梨糖醇、D-甘露糖醇、赤砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖中的一种或多种）、胶基为主要原料，辅以麦芽糊精、柠檬酸、DL-苹果酸、食用玉米淀粉、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、大豆膳食纤维、甘油、起酥油（精炼植物油）、大豆磷脂、辛，癸酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、诱惑红、苋菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种）、薄荷提取物、食用香精（草莓香精、柠檬香精、蓝莓香精、西瓜香精、薄荷香精、水蜜桃香精、荔枝味香精、葡萄味香精、芳香绿茶味香精、柚子味香精、雪碧薄荷味香精、牛奶香蕉味香精、黑冰薄荷味香精、杨梅味香精、冰榴莲味香精、冰桂花味香精、抹茶口味香精、巧克力味香精、芒果味香精、百合味香精、哈密瓜味香精、茉莉花味香精、玫瑰花味香精、菠萝味香精、樱桃味香精、香芋味香精、香草味香精、百香果味香精、椰子味香精、冰菊花味香精、槟榔味香精、川贝枇杷味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、加热熬制、成型、烘干、包装而成】为原料，经原料验收、计量称重、包装而制成的胶基糖果（分装）。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作志合食品科技有限公司