



411458S-2021



商丘市真叫美食品有限公司企业标准

Q/SZJM 0001S-2021

凝胶糖果

2021-07-03 发布

2021-07-03 实施

商丘市真叫美食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市真叫美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘成立。

H N
Q B

凝胶糖果

1 范围

本标准规定了凝胶糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、低聚果糖、明胶为主要原料，辅以生活饮用水、葡萄糖浆，将白砂糖、低聚果糖、经加水热融糖、冷却，再添加明胶、葡萄糖浆，浇膜成型、冷却、除湿、包装加工而成的有弹性和咀嚼性的凝胶糖果。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 生产用水（生活饮用水）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
色泽	具有本品应有的色泽	随机取适量样品置于白色盘中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
气、滋味	味甜，同时具有本品特有气味和滋味，无酸败，无异味	
性状	块形完整、有弹性和咀嚼性、表面光滑、大小一致、无明显变形	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 20	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 中平板计数法
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；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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。

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、菌落总数、大肠菌群的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、低聚果糖、明胶为主要原料，辅以生活饮用水、葡萄糖浆，将白砂糖、低聚果糖、经加水热融糖、冷却，再添加明胶、葡萄糖浆，浇膜成型、冷却、除湿、包装加工而成的有弹性和咀嚼性的凝胶糖果。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》要求制订本企业标准，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。

商丘市真叫美食品有限公司