



411472S-2021



新乡市优美滋食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2021

# 吸管糖

2021-07-03 发布

2021-07-03 实施

新乡市优美滋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市优美滋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：夏金存。

本标准自发布实施日起替代 Q/XYS 0001S-2019。

H N

Q B

# 吸管糖

## 1 范围

本标准规定了吸管糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖、麦芽糖浆、生活饮用水为主要原料，添加白砂糖、可可粉、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精（香蕉味香精、牛奶味香精、草莓味香精、菠萝味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、葡萄味香精、香橙味香精、西瓜味香精、芒果味香精、橘子味香精、可乐味香精、巧克力味香精、山楂味香精中的一种或几种）、复配胭脂色（胭脂红、氯化钠、诱惑红）、复配果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、复配牛奶巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、山梨酸钾中的几种，经熬制、冷却、过滤、灌注、凝固、成型、分切、包装等工艺加工而成的吸管糖。

根据原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 复配胭脂色、复配果绿、复配葡萄紫、复配牛奶巧克力棕应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	圆条状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察性状、色泽、杂质;闻其气味,用温开水
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味,无异嗅、无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	漱口后, 品尝滋味
----	-----------	-----------

## 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, %	≤ 30.0	GB 5009.3
还原糖 (以葡萄糖计), %	≥ 65.0	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
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35 SN/T 1743
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.141
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: 1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
2、a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验;  
3、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 <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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、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、还原糖、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、麦芽糖浆、生活饮用水为主要原料，添加白砂糖、可可粉、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精（香蕉味香精、牛奶味香精、草莓味香精、菠萝味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、葡萄味香精、香橙味香精、西瓜味香精、芒果味香精、橘子味香精、可乐味香精、巧克力味香精、山楂味香精中的一种或几种）、复配胭脂色（胭脂红、氯化钠、诱惑红）、复配果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复配葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、复配牛奶巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、亮蓝）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、山梨酸钾中的几种，经熬制、冷却、过滤、灌注、凝固、成型、分切、包装等工艺加工而成的吸管糖。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》的要求制订了本企业标准，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。

新乡市优美滋食品有限公司