



412981S-2022



南阳丰洲食品有限公司企业标准

Q/NFZ 0001S-2022

软质糖果

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

南阳丰洲食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳丰洲食品有限公司提出。

本标准由南阳丰洲食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林丹明。

本标准自发布实施日起替代Q/NFZ 0001S-2020（备案号：414015S-2020）。

H N
Q B

软质糖果

1 范围

本标准规定了软质糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、生活饮用水、葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖中的几种为原料，添加脱脂乳粉、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油、橄榄油的一种或多种）、食用植物调和油、食用油脂制品（食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂的一种或多种）、可可制品（可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可饼、可可粉中的一种或多种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉的一种或多种）、预糊化玉米淀粉、食用色素（胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、植物炭黑、二氧化钛、焦糖色中的一种或多种）、L-苹果酸、柠檬酸、增稠剂（黄原胶、明胶、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、卡拉胶、果胶、结冷胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯中的一种或多种）、防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯中的一种或多种）、麦芽糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、甘油、麦芽糊精、食品用香精（甜橙香精、柠檬香精、葡萄香精、哈密瓜香精、草莓香精、蓝莓香精、苹果香精、水蜜桃香精、牛奶香精、巧克力香精中的一种或多种）中的多种，经原料预处理、配料、混合、搅拌、成型、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的软质糖果。

产品根据口味的不同分：甜橙味软质糖果、柠檬味软质糖果、葡萄味软质糖果、哈密瓜味软质糖果、草莓味软质糖果、蓝莓味软质糖果、苹果味软质糖果、水蜜桃味软质糖果、牛奶味软质糖果、巧克力味软质糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油、橄榄油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 食用调和油应符合 GB/T 40851 的规定。

- 2.1.9 食用氢化油、植脂奶油、粉末油脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.10 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.11 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.12 代可可脂、巧克力浆应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.13 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.14 可可块或可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.15 可可饼应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红铝色淀应符合 GB 1886.221 的规定。
- 2.1.25 苋菜红铝色淀应符合 GB 1886.219 的规定。
- 2.1.26 诱惑红铝色淀应符合 GB 1886.223 的规定。
- 2.1.27 亮蓝铝色淀应符合 GB 1886.218 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.29 日落黄铝色淀应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.30 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.31 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.2.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.39 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.40 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.46 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.47 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.50 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.51 预糊化玉米淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.52 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.53 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.58 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.59 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.60 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.61 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.62 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.64 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.65 麦芽糖醇应符合 GB/T 28307 的规定。
- 2.1.66 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.67 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.68 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.69 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘（白色盘或同类容器中），自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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	≤ 20.0	GB 5009.3
总糖（以蔗糖计），g/100g	≥ 8	GB 5009.8
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.3	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
二氧化钛 ^a ，g/kg	≤ 10	GB 5009.246
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.8	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； ^a 仅适用于使用该相关食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）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 ^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	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 生产加工过程的卫生要求

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；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。

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、总糖、菌落总数、大肠菌群。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、生活饮用水、葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖中的几种为原料，添加脱脂乳粉、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油、橄榄油的一种或多种）、食用植物调和油、食用油脂制品（食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂的一种或多种）、可可制品（可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可饼、可可粉中的一种或多种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉的一种或多种）、预糊化玉米淀粉、食用色素（胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、植物炭黑、二氧化钛、焦糖色中的一种或多种）、L-苹果酸、柠檬酸、增稠剂（黄原胶、明胶、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、卡拉胶、果胶、结冷胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯中的一种或多种）、防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯中的一种或多种）、麦芽糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、甘油、麦芽糊精、食品用香精（甜橙香精、柠檬香精、葡萄香精、哈密瓜香精、草莓香精、蓝莓香精、苹果香精、水蜜桃香精、牛奶香精、巧克力香精中的一种或多种）中的多种，经原料预处理、配料、混合、搅拌、成型、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的软质糖果。

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，参照相关国标 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》和相关行标 SB/T 10021《糖果 软质糖果》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的要求。

南阳丰洲食品有限公司