



410266S-2022



宁陵果源贡食品有限公司企业标准

Q/NGY 0002S-2022

硬质糖果

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

宁陵果源贡食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由宁陵果源贡食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：解远明，张艳敏、赵玉、韩志臣。

H N
Q B

硬质糖果

1 范围

本标准规定了硬质糖果的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，加入梨膏、胖大海、浓缩山楂汁、鸡内金、杏仁、金银花、罗汉果、贡菊、甘草、薄荷、青果、淡竹叶、蒲公英、百合、橘皮、桑叶、余甘子、玉竹、栀子、大枣、枸杞子、莲子、黄精、葛根、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、丁香、山药、马齿苋、龙眼肉、鱼腥草、砂仁、桑椹、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、枇杷、桔梗、桂圆、阿胶、麦芽、桔红、槐米、薏苡仁、高良姜、绿茶、蜂蜜、天然薄荷脑、甜菊糖苷中的几种，经原料预处理、配料、溶糖过滤、调配熬制、成型、冷却、包装工艺制成的硬质糖果。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 梨膏应符合 Q/NGY 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 胖大海、鸡内金、杏仁、金银花、罗汉果、贡菊、甘草、薄荷、青果、淡竹叶、蒲公英、百合、橘皮、桑叶、余甘子、玉竹、栀子、大枣、枸杞子、莲子、黄精、葛根、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、丁香、山药、马齿苋、龙眼肉、鱼腥草、砂仁、桑椹、桔梗、桂圆、阿胶、麦芽、桔红、槐米、薏苡仁、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫健委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.8 人参(人工种植 5 年及 5 年以下) 应符合卫健委 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.9 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.12 天然薄荷脑糖应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.13 枇杷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	块形完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，厚薄均匀，无缺角，无裂缝，无明显变形	从样品中取出 50g，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	色泽均匀一致，具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有气、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
干燥失重，g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
还原糖（以葡萄糖计），g/100g	12.0-29.0	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
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 3.5	SN/T 3854
展青霉素，μg/kg	≤ 20（适用于使用浓缩山楂汁的产品）	GB 5009.185

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
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

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、还原糖、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A



宁陵果源贡食品有限公司企业标准

Q/NGY 0002S-2020

梨膏

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

宁陵果源贡食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由宁陵果源贵食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁陵果源贵食品有限公司。

本标准主要起草人：解远明、张艳敏。

H N
Q B

梨膏

1 范围

本标准规定了梨膏的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梨为主要原料，加入枇杷、柠檬浓缩汁、冰糖、蜂蜜、枸杞、红枣（去核）、桂圆（去皮、去核）或龙眼肉、生姜、重瓣红玫瑰、山楂、山药、玉竹、甘草、白果、百合、阿胶、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、青果、柚子、胖大海、桔红、桔梗、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、高良姜、人参（5年及5年以下人工种植的人参）中的几种，添加或不添加麦芽糖、果葡萄糖浆、白砂糖，经调配、熬制、灌装、杀菌、包装等工艺加工而成的梨膏。

根据原料不同可分为以下几种：枇杷梨膏、山楂梨膏、罗汉果梨膏、百草集梨膏、玫瑰梨膏、百合梨膏、枸杞梨膏、秋梨膏、阿胶梨膏、青果梨膏、多味梨膏、薄荷梨膏、鸡内金梨膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梨应新鲜、清洁、无污染、无坏果并符合 GB 2762、GB 2765 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 1175 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 枸杞、山楂、山药、玉竹、甘草、白果、龙眼肉、桂圆、百合、阿胶、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、青果、柚子、胖大海、桔红、桔梗、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.7 生姜应符合 GB/T 30385 的规定。

2.1.8 枇杷应新鲜、清洁、无污染、无坏果并符合 GB 2762、GB 2765 的规定。

2.1.9 人参应符合《卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.10 柠檬浓缩汁应符合 GB 17326 的规定。

2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20885 和 GB 16205 的规定。

2.1.12 果葡萄糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 16205 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 517 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相

Q/NGY 0002S-2020

关规定的公告》(2010 年第 5 号)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	黏稠状液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	焦糖色	
气味、滋味	具有本品应有气、滋味，无异味，酸甜可口	
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	≤ 50	GB 5009.3
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 25	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 2.0	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185

带 “*” 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: 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 12696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；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，加入梨膏、胖大海、浓缩山楂汁、鸡内金、杏仁、金银花、罗汉果、贡菊、甘草、薄荷、青果、淡竹叶、蒲公英、百合、橘皮、桑叶、余甘子、玉竹、栀子、大枣、枸杞子、莲子、黄精、葛根、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、丁香、山药、马齿苋、龙眼肉、鱼腥草、砂仁、桑椹、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、枇杷、桔梗、桂圆、阿胶、麦芽、桔红、槐米、薏苡仁、高良姜、绿茶、蜂蜜、天然薄荷脑、甜菊糖苷中的几种，经原料预处理、配料、溶糖过滤、调配熬制、成型、冷却、包装工艺制成的硬质糖果。

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 GB 17399《食品安全国家标准 糖果》等相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宁陵果源贡食品有限公司