



410835S-2022



河南岁稔农业发展有限公司企业标准

Q/HSR 0008S-2022

糖果

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

河南岁稔农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南岁稔农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海利。

H N

Q B

糖果

1 范围

本标准规定了糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以不同品种外购糖果（配料见附录 A）为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装加工而成的糖果。

根据分装的糖果不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糖果应符合 GB 17399 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	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 二氧化钛, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.246
^a 胭脂红, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.83
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果泥的产品)	GB 5009.185

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品,且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 规定最大使用量的比例之和不得超过 1;

注 2: 铅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	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

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

附录 A

糖果配料:

- (1)糖果配料 1: 果葡糖浆、白砂糖、玉米碎、黑麦粉、大米粉、小麦粉、植物油、单, 双甘油脂肪酸酯、葡萄糖浆、乳粉、蛋白粉、榛子仁、葡萄干、菠萝干、椰子油、花生碎、苹果泥、可可粉、大豆磷脂、食用盐、食用香料。
- (2)糖果配料 2: 白砂糖、果葡糖浆、植物油、单, 双甘油脂肪酸酯、大豆磷脂、蛋白粉、全脂奶粉、柠檬酸、天然胡萝卜素或 β -胡萝卜素、食用盐、食用香料。
- (3)糖果配料 3: 花生碎粒、果葡糖浆、巧克力糖衣【白砂糖、可可液块、代可可脂(精炼植物油、山梨醇酐三硬脂酸酯)、可可粉、大豆磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、食用香精】、白砂糖、芝麻、大豆磷脂、甘草汁、食用盐、食用香料。
- (4)糖果配料 4: 白砂糖、小麦粉、氢化油脂、代可可脂制品、乳清粉、乳粉、巧克力涂层(可可粉、聚甘油蓖麻醇酸酯)、玉米淀粉、大豆磷脂、食用盐、鸡蛋粉、碳酸氢钠、碳酸氢铵、食用香料。
- (5)糖果配料 5: 白砂糖、精炼植物油、脱盐乳清粉、可可粉、可可味大米花(大米、白砂糖、小麦粉、可可粉、食用盐)、果葡糖浆、大豆磷脂、山梨醇酐三硬脂酸酯、阿拉伯胶、食用香料。
- (6)糖果配料 6: 白砂糖、代可可脂巧克力制品、乳清粉、植物油、椰子碎屑、椰子油、小麦粉、榛子仁、脱脂奶粉、玉米淀粉、乳清蛋白粉、鸡蛋粉(蛋黄粉、蛋清粉)、小麦膳食纤维、大豆磷脂、食用盐、碳酸氢钠、柠檬酸、食用香料。
- (7)糖果配料 7: 小麦粉、代可可脂巧克力制品、果葡糖浆、白砂糖、起酥油、果葡糖浆、乳清粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸氢铵、大豆磷脂、炼乳、柠檬酸、脱脂乳粉、食用香料。
- (8)糖果配料 8: 果葡糖浆、白砂糖、巧克力糖衣【白砂糖、代可可脂、可可粉、大豆磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、食用香料】、牛奶巧克力糖衣【白砂糖、氢化植物油、可可粉、全脂奶粉、乳清粉、大豆磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、食用香料】、果胶、二氧化钛、焦糖色、食用盐、食用香料。
- (9)糖果配料 9: 果葡糖浆、白砂糖、代可可脂巧克力制品、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香料。
- (10)糖果配料 10: 果葡糖浆、白砂糖、代可可脂巧克力制品、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、胭脂红、食用香料。
- (11)糖果配料 11: 果葡糖浆、白砂糖、代可可脂巧克力制品、炼乳、氢化植物油、食用盐、大豆磷脂、果胶、卡拉胶、焦糖色、食用香料。
- (12)糖果配料 12: 白砂糖、起酥油、小麦粉、花生仁碎粒、乳清粉、可可粉、玉米淀粉、鸡蛋、大豆磷脂、食用盐、碳酸氢钠、碳酸氢铵、食用香料。
- (13)糖果配料 13: 白砂糖、小麦粉、代可可脂巧克力制品、椰子粉、乳清粉、花生碎块、蛋清粉、蛋黄粉、食用盐、磷脂、碳酸氢钠、食用香料。
- (14)糖果配料 14: 白砂糖、果葡糖浆、炼乳、代可可脂制品、起酥油、巧克力块、白兰地、柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸氢铵、食用香料。

(15)糖果配料 15: 白砂糖、巧克力味糖衣【白砂糖、氢化植物油(精炼植物油、大豆磷脂)、碱化可可粉、乳清粉、可可粉、大豆磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、食用香精】、玉米淀粉糖浆、脱脂奶粉、食用盐、大豆磷脂、碳酸氢钠、转化酶、食用香精。

(16)糖果配料 16: 果葡糖浆、白砂糖、花生、小麦粉、植物油、单, 双甘油酯脂肪酸酯、脱脂奶粉、全脂奶粉、蔗糖、可可粉、大豆磷脂、食用盐、食用香料。

(17)糖果配料 17: 白砂糖、代可可脂巧克力制品、植物油、小麦粉、乳清粉、脱脂奶粉、鸡蛋粉、食用盐、磷脂、柠檬酸、碳酸氢钠、食用香精。

(18)糖果配料 18: 白砂糖、巧克力味糖衣【白砂糖、氢化植物油(精炼植物油、大豆磷脂)、碱化可可粉、乳清粉、可可粉、大豆磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、食用香精】、玉米淀粉糖浆、转化酶、食用香精。

(19)糖果配料 19: 果葡糖浆、白砂糖、花生、代可可脂巧克力制品、炼乳、谷物粉(大米粉、小麦粉)、植物脂肪(植物油、特丁基对苯二酚)、乳清粉、椰子碎粒、玉米粉、柠檬酸、大豆磷脂、山梨糖醇、食用盐、食用香精。

(20)糖果配料 20: 白砂糖、小麦粉、椰子油、代可可脂巧克力制品、花生粉、乳清粉、碎榛子仁、蛋黄粉、磷脂、碳酸氢钠、柠檬酸、食用盐、食用香料。

(21)糖果配料 21: 玉米淀粉糖浆、白砂糖、炼乳、氢化植物油、草莓汁、山梨糖醇、卡拉胶、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、胭脂红、山梨酸钾、巴西棕榈蜡、单, 双甘油酯脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、食用香精。

(22)糖果配料 22: 白砂糖、玉米淀粉糖浆、精炼植物油、脱脂奶粉、山梨糖醇、食用明胶、食用盐、大豆磷脂、无水奶油、食用香精。

(23)糖果配料 23: 白砂糖、代可可脂巧克力制品、植物油、小麦粉、乳清粉、脱脂奶粉、鸡蛋粉、食用盐、磷脂、柠檬酸、碳酸氢钠、食用香精。

(24)糖果配料 24: 玉米淀粉糖浆、白砂糖、山梨糖醇、浓缩香瓜汁、卡拉胶、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、巴西棕榈蜡、果胶、叶绿素铜钠盐、 β -胡萝卜素、食用香精。

(25)糖果配料 25: 白砂糖、巧克力味糖衣【白砂糖、代可可脂(氢化棕榈仁油、磷脂、山梨醇酐三硬脂酸酯)、可可粉、乳清粉、磷脂、食用香精】、氢化植物油、烤花生仁、玉米淀粉糖浆、乳清粉、食用盐、烤扁桃仁碎、磷脂、食用香精。

(26)糖果配料 26: 白砂糖、代可可脂巧克力制品、植物油、小麦粉、花生粉、乳清粉、脱脂奶粉、鸡蛋粉、食用盐、磷脂、柠檬酸、碳酸氢钠、食用香精。

(27)糖果配料 27: 白砂糖、巧克力糖衣(白砂糖、代可可脂、可可粉、乳清粉、磷脂、食用香精)、氢化植物油、烤花生仁、淀粉糖浆、乳清粉、食用盐、烤扁桃仁、磷脂、食用香精。

(28)糖果配料 28: 白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、玉米淀粉糖浆、山梨糖醇中的一种或几种为主要原料, 辅以蔗糖、烤扁桃仁碎、椰子碎屑、榛子仁、花生碎、花生粉、烤花生仁、芝麻、黑麦粉、大米粉、小麦粉、大米粉、玉米粉、玉米碎、玉米淀粉、植物油、氢化植物油、植物脂肪(植物油、特丁基对苯

二酚)、椰子油、起酥油、可可粉、巧克力块、白兰地、可可味大米花(大米、白砂糖、小麦粉、可可粉、食用盐)、乳粉、乳清蛋白粉、乳清粉、加糖乳粉、大豆蛋白粉、无水奶油、榛子仁、葡萄干、菠萝干、苹果泥、食用盐、椰子粉、浓缩甘草汁、浓缩草莓汁、浓缩香瓜汁、鸡蛋、鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、小麦膳食纤维、巧克力糖衣【白砂糖、可可液块、代可可脂、氢化植物油、全脂奶粉、乳清粉、可可粉、碱化可可粉、大豆磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、食用香精香料中的多种】、巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品、可可脂、代可可脂、代可可脂制品、炼乳、巧克力层(可可粉、聚甘油蓖麻醇酸酯)、大豆磷脂、磷脂、碳酸氢钠、碳酸氢铵、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、胭脂红、二氧化钛、焦糖色、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、巴西棕榈蜡、单，双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐三硬脂酸酯、果胶、卡拉胶、阿拉伯胶、明胶、转化酶、山梨酸钾、食用香精香料中的多种。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以不同品种外购糖果（配料详见附录 A）为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装加工而成的糖果（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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品在 GB 2760 中类别为 05.02.02 除胶基糖果以外的其他糖果。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南岁稔农业发展有限公司

H N

Q B