



411221S-2022



濮阳太乙世家食品有限公司企业标准

Q/PTS 0001S-2022

风味糖制品

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

濮阳太乙世家食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳太乙世家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王青青。

H N

Q B

风味糖制品

1 范围

本标准规定了风味糖制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，添加果蔬新鲜品【百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、荔枝、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、西瓜、无花果、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣（大枣、黑枣、酸枣）、石榴、金桔、黄瓜、冬瓜、萝卜、姜中的一种或几种】、果蔬汁【青梅、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、荔枝、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、西瓜、无花果、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣（大枣、黑枣、酸枣）、石榴、话梅、乌梅、金桔、黄瓜、冬瓜、萝卜、姜中的一种或几种】、果蔬干制品【青梅、百香果、菠萝、草莓、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、荔枝、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、桑葚、山楂、桃、无花果、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣（大枣、黑枣、酸枣）、话梅、乌梅、金桔、冬瓜、萝卜、姜中的一种或几种】、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、麦芽糊精、苦荞、红小豆、大麦、芸豆、黑豆、咖啡粉、巧克力、蜂蜜、奇亚籽、芝麻、核桃仁、茉莉花、桂花、丁香、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果（橄榄）、鱼腥草、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、松花粉、荞麦花粉、紫云英粉、刺梨、洛神花（玫瑰茄）、库拉索芦荟凝胶、菊粉、白子菜、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、木犀科粗壮女贞苦丁茶、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、冬青科苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、柳叶蜡梅（冲泡）、杜仲雄花、线叶金雀花（冲泡）、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶（冲泡）、明日叶、枇杷花、木姜叶柯（冲泡）、茶叶籽油、鱼油、杜仲籽油、青钱柳叶（冲泡）、显齿蛇葡萄叶（冲泡）、关山樱花、赶黄草（冲泡）、芝麻油、橄榄油中的一种或多种，经预处理或者不预处理、溶糖、熬煮、成型、冷却、包装等工艺加工而成的经冲泡食用的风味糖制品。

根据所用原辅料不同，产品分为：风味砂糖糖制品、风味红糖糖制品、风味冰糖糖制品、风味黑糖糖制品、风味麦芽糖糖制品、风味果葡糖浆糖制品、混合型风味糖制品。

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赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5黑糖应符合 QB/T 4567 GB 13104 的规定。
- 2.1.6麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.11麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15苦荞、红小豆、大麦、芸豆、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.17巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.18蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19奇亚籽应符合原卫计委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.20芝麻、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21果蔬新鲜品、茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22松花粉、荞麦花粉、紫云英粉、刺梨、洛神花（玫瑰茄）应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.23库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.24菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.25白子菜、重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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关规定的公告》的规定。
- 2.1.26金花茶应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.27玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.28木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函 2011 年第 428 号《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》的规定。

- 2.1.29 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.30 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.31 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.32 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.33 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.34 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.35 牛蒡根应符合原卫计委公告 2013 年第 83 号《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.36 冬青科苦丁茶应符合卫计委函 2013 年第 86 号《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》的规定。
- 2.1.37 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》的规定。
- 2.1.38 柳叶蜡梅、杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.39 线叶金雀花应符合原卫计委公告 2014 年第 12 号《关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.40 枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.41 明日叶、枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号《关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.42 木姜叶柯应符合原卫计委公告 2017 年第 7 号《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.43 茶叶籽油、鱼油应符合原卫生部公告 2009 年第 18 号《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.44 杜仲籽油应符合原卫生部公告 2009 年第 12 号《关于批准初乳碱性蛋白等 6 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.45 青钱柳叶应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.46 显齿蛇葡萄叶应符合原卫计委公告 2013 年第 16 号《关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.47 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》的规定。

2.1.48 赶黄草应符合卫健委公告 2020 年第 4 号《关于瑞士乳杆菌 R0052 等 53 种“三新食品”的公告》的规定。

2.1.49 芝麻油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.50 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.51 丁香、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果（橄榄）、鱼腥草、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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
干燥失重, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加【苹果、山楂】汁/粉/干制品的产品)	GB 5009.185

注：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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

2.5 生物指标

生物指标应符合表 4 的规定。

表4 生物指标

项 目	指 标	检验方法
螨	不得检出	按GB 13104 标准附录A规定执行

2.6 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。

2.7 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 的规定。

2.8 其他要求

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。

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。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、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，添加果蔬新鲜品【百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、荔枝、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、西瓜、无花果、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣（大枣、黑枣、酸枣）、石榴、金桔、黄瓜、冬瓜、萝卜、姜中的一种或几种】、果蔬汁【青梅、百香果、菠萝、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、荔枝、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、西瓜、无花果、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣（大枣、黑枣、酸枣）、石榴、话梅、乌梅、金桔、黄瓜、冬瓜、萝卜、姜中的一种或几种】、果蔬干制品【青梅、百香果、菠萝、草莓、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、荔枝、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、桑葚、山楂、桃、无花果、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣（大枣、黑枣、酸枣）、话梅、乌梅、金桔、冬瓜、萝卜、姜中的一种或几种】、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、麦芽糊精、苦荞、红小豆、大麦、芸豆、黑豆、咖啡粉、巧克力、蜂蜜、奇亚籽、芝麻、核桃仁、茉莉花、桂花、丁香、山药、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果（橄榄）、鱼腥草、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根粉、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、松花粉、荞麦花粉、紫云英粉、刺梨、洛神花（玫瑰茄）、库拉索芦荟凝胶、菊粉、白子菜、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、木犀科粗壮女贞苦丁茶、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、冬青科苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、柳叶蜡梅（冲泡）、杜仲雄花、线叶金雀花（冲泡）、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶（冲泡）、明日叶、枇杷花、木姜叶柯（冲泡）、茶叶籽油、鱼油、杜仲籽油、青钱柳叶（冲泡）、显齿蛇葡萄叶（冲泡）、关山樱花、赶黄草（冲泡）、芝麻油、橄榄油中的一种或多种，经预处理或者不预处理、溶糖、熬煮、成型、冷却、包装等工艺加工而成的经冲泡食用的风味糖制品。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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳太乙世家食品有限公司