



413167S-2023



宁陵果源贡食品有限公司企业标准

Q/NGY 0001S-2023

硬质糖果

2023-10-05 发布

2023-10-05 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、解文涛。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、冰糖、海藻糖、异麦芽酮糖醇中的一种或几种为主要原料，加入梨膏、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）中的一种或几种】、水果粉（苹果粉、水蜜桃粉、玫瑰瓜粉、西瓜粉、黄桃粉、橙汁粉、芒果粉、草莓粉、梨粉、蓝莓粉、山楂粉、柠檬粉、哈密瓜粉、葡萄粉、石榴粉、荔枝粉、西番莲粉、香蕉粉、猕猴桃粉、红枣粉、桔子粉、菠萝粉、樱桃粉、青梅粉、椰子粉、黑加仑粉、枸杞粉、枇杷粉、沙棘粉、火龙果粉、蔓越莓粉、桑葚粉、柚子粉、百香果粉、山竹粉、西柚粉、酸梅粉、白兰瓜粉、青柠粉中的一种或几种）、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、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、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、乳果糖、聚葡萄糖、食品用香精中的几种，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 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 水果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.3 梨膏应符合 Q/NGY 0002S 的规定，见附录A。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

- 2.1.8 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.9 异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的规定。
- 2.1.10 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫健委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.17 天然薄荷脑糖应符合GB 1886.199 的规定。
- 2.1.18 枇杷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.21 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 2.1.22 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.23 乳果糖应符合QB/T 4612的规定。
- 2.1.24 聚葡萄糖应符合GB 25541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、滋味	味甜，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 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 3.5	SN/T 3854
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: 1、其中*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;
3、b 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检测。

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

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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; 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、干燥失重、还原糖、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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。
本标准由宁陵果源贡食品有限公司提出。
本标准起草单位：宁陵果源贡食品有限公司。
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、栀子、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：枇杷秋梨膏、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 2763 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 QB/T 1173 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、栀子、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 30383 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 2763 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 17325 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 果葡萄糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 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

关规定的公告》(2010年第3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	粘稠状液体	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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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 12695 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。

H H N

Q B

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、冰糖、海藻糖、异麦芽酮糖醇中的一种或几种为主要原料，加入梨膏、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）中的一种或几种】、水果粉（苹果粉、水蜜桃粉、玫瑰瓜粉、西瓜粉、黄桃粉、橙汁粉、芒果粉、草莓粉、梨粉、蓝莓粉、山楂粉、柠檬粉、哈密瓜粉、葡萄粉、石榴粉、荔枝粉、西番莲粉、香蕉粉、猕猴桃粉、红枣粉、桔子粉、菠萝粉、樱桃粉、青梅粉、椰子粉、黑加仑粉、枸杞粉、枇杷粉、沙棘粉、火龙果粉、蔓越莓粉、桑葚粉、柚子粉、百香果粉、山竹粉、西柚粉、酸梅粉、白兰瓜粉、青柠粉中的一种或几种）、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、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、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、乳果糖、聚葡萄糖、食品用香精中的几种，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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准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