



411583S-2023



商丘博今商贸有限公司企业标准

Q/SBJ 0002S-2023

# 水果酵素软糖

2023-06-06 发布

2023-06-06 实施

商丘博今商贸有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由商丘博今商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨宗杰。

H N

Q B

# 水果酵素软糖

## 1 范围

本标准规定了水果酵素软糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的软糖【配料以白砂糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、山梨糖醇中的一种或多种为主要原料，添加或不添加纯净水、白芸豆（经粉碎）、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、水果粉(蓝莓粉、桑椹粉、香橙粉中的一种或多种)、益生菌（动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种中的一种或几种）、低聚木糖、低聚果糖、抗性糊精、咖啡粉、胶原蛋白肽、诱惑红、卡拉胶、柠檬酸钠、柠檬酸、食品用香精(苹果香精、草莓香精、雪梨香精、菠萝香精、柠檬香精、猕猴桃香精、玉米香精、蓝莓香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、山楂香精、牛奶香精、草莓香精、绿茶香精、果味香精中的一种或几种，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装而成的软糖】为主要原料，添加外购的水果酵素粉（原辅料及工艺见附录 A）经配料、混合、包装而成的水果酵素软糖。

根据原料不同分为：蓝莓酵素软糖、桑椹酵素软糖、香橙酵素软糖、苹果味酵素软糖、草莓味酵素软糖、雪梨味酵素软糖、菠萝味酵素软糖、柠檬味酵素软糖、猕猴桃味酵素软糖、蓝莓味酵素软糖、苹果味酵素软糖、水蜜桃味酵素软糖、柠檬味酵素软糖、山楂味酵素软糖、牛奶味水果酵素软糖、草莓味酵素软糖、绿茶味水果酵素软糖、什锦味水果酵素软糖。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 水果酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.2 软糖应符合 SB/T 10021 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品熟制后，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	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

### 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

干燥失重, g/100g	≤	20	GB 5009.3
还原糖 (以葡萄糖计), g/100g	≥	10.0	GB 5009.7
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 样品的采样和处理按 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

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、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录 A

水果酵素粉（固体饮料）【水果植物酵素(柠檬、青梅、菠萝、橙子、香蕉、番石榴、葡萄、金桔、李子、水梨、西瓜、甜瓜、哈密瓜、西番莲、葡萄柚、荔枝、火龙果、草莓、樱桃中的一种或几种)，经清洗、切片,添加酵母、发酵粘液乳杆菌、植物乳植杆菌发酵完成后，过滤、干燥、混合、研磨成粉，添加麦芽糊精、山梨糖醇调配、过筛等工序包装而成】。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以外购的软糖【配料以白砂糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、山梨糖醇中的一种或多种为主要原料，添加或不添加纯净水、白芸豆（经粉碎）、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、水果粉(蓝莓粉、桑椹粉、香橙粉中的一种或多种)、益生菌（动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种中的一种或几种）、低聚木糖、低聚果糖、抗性糊精、咖啡粉、胶原蛋白肽、诱惑红、卡拉胶、柠檬酸钠、柠檬酸、食品用香精(苹果香精、草莓香精、雪梨香精、菠萝香精、柠檬香精、猕猴桃香精、玉米香精、蓝莓香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、山楂香精、牛奶香精、草莓香精、绿茶香精、果味香精中的一种或几种，经调配、溶糖（浆）、混合、熬制、烧模成型、干燥、包装而成的软糖】为主要原料，添加外购的水果酵素粉（原辅料及工艺见附录 A）经配料、混合、包装而成的水果酵素软糖。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》制定本企业标准，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。

商丘博今商贸有限公司

QB