



4 11939S-2023

濮阳妍美食品有限公司企业标准

Q/PYM 0003S-2023

# 凝胶糖果制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

濮阳妍美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由濮阳妍美食品有限公司提出。

本标准由濮阳县市场监督管理局和濮阳妍美食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘利朵、张孝增。

HN  
QB

# 凝胶糖果制品

## 1 范围

本标准规定了凝胶糖果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购凝胶糖果为主要原料，添加食用葡萄糖、全糖粉、低聚木糖、低聚果糖、乳粉、果蔬酵素粉、风味乳发酵粉（外购固体饮料）、抹茶粉、可可粉、果蔬粉/干制品【枣、山楂、桔、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、火龙果、菠萝蜜、桑葚、无花果、梨、芒果、杨梅、柿子、李子、桃、枇杷、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、杏、沙棘、胡萝卜、番茄、姜、冬瓜、南瓜、马铃薯、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种为主料，添加或不添加银耳】、椰蓉、花生碎、核桃碎、熟芝麻、饼干碎、膨化谷物碎、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、关山樱花、菊粉中的一种或几种，经原料验收、分拣、裹粉、包装、加工而成的即食凝胶糖果制品。

根据所有原辅料不同，产品分类为不同类型的凝胶糖果制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 凝胶糖果应符合 Q/FSFSY 0001S（详见附录 A）和 GB 17399 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖、全糖粉、低聚木糖、低聚果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 果蔬酵素粉应符合 Q/XMQH 0021S（详见附录 B）和 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 风味乳发酵粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉/干制品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.10 花生碎、核桃碎、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.12 膨化谷物碎应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.13 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.15 菊粉应符合原卫生部公告 2009 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                                                                  |
|-------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 外观、色泽 | 具有产品应有的色泽                   | 取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味；或按照GB 17399规定的方法进行检验 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有气味和滋味，无异嗅，无异味         |                                                                       |
| 状态    | 符合相应产品应有的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物 |                                                                       |

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        |
|-------------------------|--------|-------------|
| 水分，g/100g               | ≤ 35   | GB 5009.3   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg        | ≤ 0.45 | GB 5009.12  |
| <sup>a</sup> 展青霉素，μg/kg | ≤ 20   | GB 5009.185 |

注1：a仅适用于添加果蔬粉/干制品【苹果、山楂】的产品；

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 <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  |
| 金黄色葡萄球菌，/25g | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.10 |
| 沙门氏菌，/25g    | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4  |

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，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、水分、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。

H N  
Q B

附录 A:

# Q/FSFSY

## 福州拾芳岁月食品有限公司企业标准

Q/FSFSY 0001S—2022

### 凝胶糖果

福州市卫生健康委员会      食品安全企业标准  
备 案 号: 05913503025-(2022)      备 案 专 用 章  
备案日期: 2022年07月11日  
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目  
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2022-06-10 发布

2022-07-08 实施

福州拾芳岁月食品有限公司 发布

## 前 言

本标准编写格式按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》的规定。

本标准理化指标(干燥失重、还原糖)根据产品特性制定；感官要求、微生物限量根据GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定；污染物限量按GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，其中铅限量严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

本标准于2022年6月10日发布。

本标准由福州拾芳岁月食品有限公司。

本标准起草单位：福州拾芳岁月食品有限公司。

本标准主要起草人：林冬。

凝胶糖果

1 范围

本标准规定了凝胶糖果的技术要求，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食糖、糖浆、淀粉糖、淀粉糖浆、甜味剂中一种或多种为主要原料，以食用胶（植物胶、动物胶）、食用淀粉中一种或多种作为凝胶剂，添加或不添加饮用水，配以植物的叶、花、果（实）、根茎【只能是传统上作为食品，以及国家卫生部门公布为药食两用或批准为新食品原料（新资源食品）的品种】、坚果与籽类食品、水果干制品、果汁、新鲜水果、发酵酒及其配制酒、蒸馏酒及其配制酒、糯米纸中一种或多种辅料，经辅料预处理、溶糖、过滤、凝胶剂熬煮、浇模（配以辅料）、干燥或晾干、分切或整形、筛分、包装工艺而制成的凝胶糖果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

3.2 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                                                      |
|-------|---------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 外观、色泽 | 符合相应产品的外观特性，具有正常产品的色泽     | 取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，无异味      |                                                           |
| 状态    | 符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物 |                                                           |

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/FSFSY 0001S—2022

表 2 理化指标

| 项 目                 | 指 标  | 检验方法      |
|---------------------|------|-----------|
| 干燥失重/(g/100g)       | ≤ 35 | GB 5009.3 |
| 还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g) | ≥ 10 | GB 5009.7 |

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3要求。

表 3 污染物限量

| 项 目             | 指 标   | 检验方法       |
|-----------------|-------|------------|
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | < 0.5 | GB 5009.12 |

### 3.5 微生物限量

应符合GB 17399的规定。

### 3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相关国家标准的规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 17403的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批次。

### 4.2 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽样数量不少于12个最小包装（总净含量不少于2kg）。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

### 4.3 检验分类

产品检验分为出厂检验与型式检验。

#### 4.3.1 出厂检验

每批产品需经公司质检部门按本标准规定的出厂检验项目进行检验，检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群。

#### 4.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常情况为每半年进行一次，如有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料来源、关键工艺或设备明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果存在较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

#### 4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。检验结果，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从该批产品中加倍抽样复检，复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 5.1 标志、标签

5.1.1 产品预包装上食品标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品中含有已公告的新食品原料且公告中有明确要求，在标签中标示食用量和不适宜人群的，则应按照相关公告要求进行标示。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

内包装材料为复合包装袋或塑料袋或纸袋，应分别符合 GB 9683 或 GB 4806.7 或 GB 4806.8 的要求。包装封口应严密。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、清洁、卫生的仓库内。不得与有毒、有害、有异味的物品一起贮存，贮存时产品应离墙、离地，并有防鼠、防虫措施。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。

附录 B:

**Q/XMQH**

全宏（厦门）生物科技有限公司

Q/XMQH 0021S-2021

## 果蔬酵素固体饮料

厦门市卫生健康委员会      食品安全企业标准  
备案专用章  
备 案 号: 0592350715S-(2021)  
备案日期: 2021年09月02日  
该标准备案为存档备查行为。标准中涉及需经许可的项目  
和内容,应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-07-20 发布

2021-07-30 实施

全宏（厦门）生物科技有限公司    发 布

Q/XMQH 0021S-2021

## 前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官指标和特性指标根据产品特征及配料制定，污染物指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参考 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及《饮料产品生产许可条件审查细则》制定，食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准由全宏（厦门）生物科技有限公司提出。

本标准由全宏（厦门）生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：郑德胜、王淑芳。

## 果蔬酵素固体饮料

### 1 范围

本标准规定了果蔬酵素固体饮料的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以果蔬粉、酶制剂为主要原料，根据生产适量添加谷物粉、植物粉、麦芽糊精、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨糖醇为辅料，经配料、混合搅拌、烘干杀菌、包装等工艺制成的果蔬酵素固体饮料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.3 食品安全国家标准 搪瓷制品
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

Q/XMQH 0021S-2021

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求  
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法  
国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 果蔬粉、植物粉：应符合 GB/T 29602 或供应商企业标准的规定。
- 3.1.2 酶制剂：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.3 谷物粉：应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.6 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.7 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。

3.2 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                                                   |
|------|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| 色 泽  | 呈具有产品固有的均匀色泽            | 取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光线下肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，并嗅闻其气味，口尝其滋味。 |
| 组织形态 | 具有产品应有的组织形态，无明显结块       |                                                        |
| 滋味气味 | 具有本品固有的滋味和气味，无霉味及其他不良异味 |                                                        |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质               |                                                        |

3.3 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/100 g                    | ≤ 15  | GB 5009.3  |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg               | ≤ 1.0 | GB 5009.12 |
| 锡（以 Sn 计） <sup>a</sup> ，mg/kg | ≤ 150 | GB 5009.16 |

<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

3.4 菌落总数、大肠菌群指标

菌落总数、大肠菌群指标应符合表3的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群指标

| 项 目          | 采样方案及限量 <sup>a</sup> |   |      |       | 检验方法      |
|--------------|----------------------|---|------|-------|-----------|
|              | n                    | c | m    | M     |           |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5                    | 2 | 1000 | 50000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5                    | 2 | 10   | 100   | GB 4789.3 |

Q/XMQH 0021S-2021

|                           |   |    |            |
|---------------------------|---|----|------------|
| 霉菌/（CFU/g）                | ≤ | 50 | GB 4789.15 |
| * 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |   |    |            |

表 4

3.5 致病菌指标

致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 5 致病菌指标

| 致病菌                                                                                                       | 采样方案及限量*（若非指定，均以/25g 表示） |   |           |             | 检验方法           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|-----------|-------------|----------------|
|                                                                                                           | n                        | c | m         | M           |                |
| 沙门氏菌                                                                                                      | 5                        | 0 | 0         | —           | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌                                                                                                   | 5                        | 1 | 100 CFU/g | 1 000 CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| * 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>注 1：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 |                          |   |           |             |                |

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070规定的方法进行检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一班组、同一生产线生产的同一规格的产品为一组批。

4.2 抽样

同一批次产品抽取样品不少于 2kg。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。用于微生物检验的样品不少于 5 袋。

4.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行出厂检验。经检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部指标要求。正常生产时，每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料来源、关键工艺或生产设备有明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关食品质量安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

4.4 判定规则

Q/XMQH 0021S-2021

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。理化指标如有不符合本标准要求时，允许从该批产品中加倍抽样复检一次，复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格。

## 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 5.1 标志、标签

产品预包装上的食品标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

**5.2.1** 产品内包装用符合 GB 4806.3 规定的搪瓷制品，或用符合 GB 4806.4 规定的陶瓷制品，或用符合 GB 4806.5 规定的玻璃制品，或用符合 GB 4806.6 规定的塑料树脂制品，或用符合 GB 4806.7 的塑料制品，或用符合 GB 4806.8 的纸或纸板制品，或用符合 GB 4806.9 规定的金属制品。包装物应清洁、干燥、无异味，封口应严密、防潮。

**5.2.2** 产品运输包装采用符合 GB/T 8946 规定的塑料编织袋或符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸，严禁抛掷、重压。

### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，避免日晒、雨淋或靠近热源，严禁与有害、有毒、有腐蚀性、有异味或水分较高的物品混贮。

### 5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，包装完整未经启封的产品保质期以标签标示为准。

## 编制说明

本标准适用于以外购凝胶糖果为主要原料，添加食用葡萄糖、全糖粉、低聚木糖、低聚果糖、乳粉、果蔬酵素粉、风味乳发酵粉（外购固体饮料）、抹茶粉、可可粉、果蔬粉/干制品【枣、山楂、桔、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、火龙果、菠萝蜜、桑葚、无花果、梨、芒果、杨梅、柿子、李子、桃、枇杷、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、杏、沙棘、胡萝卜、番茄、姜、冬瓜、南瓜、马铃薯、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头中的一种或几种为主料，添加或不添加银耳】、椰蓉、花生碎、核桃碎、熟芝麻、饼干碎、膨化谷物碎、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、关山樱花、菊粉中的一种或几种，经原料验收、分拣、裹粉、包装、加工而成的即食凝胶糖果制品。

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。

濮阳妍美食品有限公司