



412646S-2023



濮阳太乙世家食品有限公司企业标准

Q/PTS 0001S-2023

风味糖制品

2023-08-21 发布

2023-08-21 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。

本标准自实施日起替代 Q/PTS 0001S-2022（备案号：411221S-2022）。

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/汁/干制品【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、话梅、乌梅、青梅、黄瓜、冬瓜、萝卜、姜中的一种或几种】、茶叶或茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、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、黑米、咖啡粉、可可脂、可可粉、巧克力、乳粉（奶粉）、稀奶油、奶油（黄油）、蜂蜜、奇亚籽、芝麻、核桃仁、茉莉花、桂花、刀豆、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、牡蛎、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、砂仁、胖大海、香橼、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、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、芝麻花粉、高粱花粉、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、梨果仙人掌（米邦塔品种）、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、杜仲雄花、枇杷叶、明日叶、枇杷花、连翘叶、茶叶籽油、鱼油、杜仲籽油、关山樱花、芝麻油、橄榄油、天然薄荷脑、低聚木糖、低聚甘露糖中的一种或多种，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风味糖制品。

根据所用原辅料不同，产品分为：风味冰糖糖制品、风味砂糖糖制品、风味红糖糖制品、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、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 麦芽糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 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。

- 2.1.6茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.7茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.8抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.9麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10苦荞、红小豆、大麦、芸豆、黑豆、黑米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.12可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.13可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.14巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.15乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16稀奶油、奶油（黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.17蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18奇亚籽、芝麻、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19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。
- 2.1.20刀豆、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、牡蛎、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、砂仁、胖大海、香橼、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、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、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。
- 2.1.21油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、芝麻花粉、高粱花粉、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 号的规定。
- 2.1.22库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.23菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.24白子菜、重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.25金花茶应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.26玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.27木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函 2011 年第 428 号的规定。
- 2.1.28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 号的规定。
- 2.1.29乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.30玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.31茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《的规定。

- 2.1.32沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.33丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.34牛蒡根应符合原卫计委公告 2013 年第 83 号的规定。
- 2.1.35冬青科苦丁茶应符合卫计委函 2013 年第 86 号的规定。
- 2.1.36平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.37杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.38枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.39明日叶、枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.40连翘叶应符合 DBS14/ 001 的规定。
- 2.1.41茶叶籽油、鱼油应符合原卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。
- 2.1.42杜仲籽油应符合原卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.43关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.44芝麻油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.45天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.46低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定
- 2.1.47低聚甘露糖应符合原卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.48生产用水应符合 GB 5749 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
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg	≤ 20【仅适用于添加（苹果、山楂）及其制品的产品】	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/汁/干制品【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、话梅、乌梅、青梅、黄瓜、冬瓜、萝卜、姜中的一种或几种】、茶叶或茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、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、黑米、咖啡粉、可可脂、可可粉、巧克力、乳粉（奶粉）、稀奶油、奶油（黄油）、蜂蜜、奇亚籽、芝麻、核桃仁、茉莉花、桂花、刀豆、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、牡蛎、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、砂仁、胖大海、香橼、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、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、芝麻花粉、高粱花粉、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、梨果仙人掌（米邦塔品种）、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、杜仲雄花、枇杷叶、明日叶、枇杷花、连翘叶、茶叶籽油、鱼油、杜仲籽油、关山樱花、芝麻油、橄榄油、天然薄荷脑、低聚木糖、低聚甘露糖中的一种或多种，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，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