



412417S-2023



商丘市城乡一体化示范区金福食品厂企业标准

Q/SJS 0001S-2023

糖果

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

商丘市城乡一体化示范区金福食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市城乡一体化示范区金福食品厂提出。

本标准起草单位：商丘市城乡一体化示范区金福食品厂。

本标准主要起草人：崔转启。

H N

Q B

糖果

1 范围

本标准规定了糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，辅以麦芽糖精、柠檬酸、食用香精（芒果香精、桔子香精、苹果香精、奶味香精中的一种或几种），食用色素（胭脂红、日落黄、柠檬黄、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经混合调配、加水熬制或不熬制、成型、冷却或不冷却、上色或不上色、抛光或不抛光、包装而成的糖果。

根据产品外形不同，产品按以下进行分类：吸管状糖果和圆豆状糖果。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 芒果香精、桔子香精、苹果香精、奶味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.7 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.8 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.10 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，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
水分, g/100g	≤	圆豆状糖果 吸管状糖果	GB 5009.3

	5.0	10.0	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；

注 3：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 17403 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，辅以麦芽糖精、柠檬酸、食用香精（芒果香精、桔子香精、苹果香精、奶味香精中的一种或几种），食用色素（胭脂红、日落黄、柠檬黄、亮蓝中的一种或几种）中的几种，经混合调配、加水熬制或不熬制、成型、冷却或不冷却、上色或不上色、抛光或不抛光、包装而成的糖果。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依据。

本产品按GB 2760中的分类为05.02.02 除胶基糖果以外的其他糖果。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市城乡一体化示范区金福食品厂

H N
Q B