



410439S-2024



河南一井二家实业发展有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2024

糖果（分装）

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南一井二家实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南一井二家实业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：井磊、柴佰辉、梁磊、张芳。

H N
Q B

糖果（分装）

1 范围

本标准规定了糖果（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装糖果（硬质糖果、奶糖糖果、夹心糖果、酥质糖果、焦香糖果、太妃糖果、充气糖果、凝胶糖果、胶基糖果、压片糖果、流质糖果）中的一种为原料，经分装而成的糖果（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大包装糖果（硬质糖果、奶糖糖果、夹心糖果、酥质糖果、焦香糖果、太妃糖果）应符合 GB 17399 和附录 A 的规定。

2.1.2 充气糖果应符合 SB/T 10104 和附录 A 的规定。

2.1.3 凝胶糖果应符合 SB/T 10021 和附录 A 的规定。

2.1.4 胶基糖果应符合 SB/T 10023 和附录 A 的规定。

2.1.5 压片糖果应符合 SB/T 10347 和附录 A 的规定。

2.1.6 流质糖果应符合 GB/T 31320 和附录 A 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	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝其滋味
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种应有的气味，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
*铅（以Pb计）	≤ 0.45	GB 5009.12
注：*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
金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出				GB 4789. 10
沙门氏菌，/25g	不得检出				GB 4789. 4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17403 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。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:

大包装糖果主要原料和配料:以果葡糖浆、白砂糖、蔗糖、冰糖、麦芽糖、麦芽糖醇、山梨糖醇、木糖醇甜味剂中的一种或几种为原料,加入聚葡萄糖、菊粉、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、水苏糖、海藻糖、麦芽糊精、花生碎粒、玉米碎、榛子仁、扁桃仁碎、芝麻、黑麦粉、大米粉、小麦粉、玉米淀粉、椰子碎屑、葡萄干、菠萝干、苹果泥、椰子油、精炼植物油、植物油、氢化油脂、植物脂肪、奶油、浓缩果蔬汁、果蔬粉、葡萄糖浆、乳粉、炼乳、全脂奶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、蛋白粉、鸡蛋粉、榛子仁、葡萄干、菠萝干、椰子油、花生碎、苹果泥、小麦膳食纤维、可可粉、代可可脂制品、代可可脂巧克力制品、起酥油、天然薄荷脑、抗坏血酸(维生素C)(抗氧化剂)、甜菊糖苷、硬脂酸镁、巴西棕榈蜡、阿拉伯胶、果胶、明胶、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、改性大豆磷脂、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、碳酸氢钠、碳酸氢铵、转化酶、羟丙基甲基纤维素、焦糖色、胭脂红、苋菜红、诱惑红、磷脂、单,双甘油酯脂肪酸酯、食用香精、食用香料配料中的一种或几种,包衣或涂层(糖衣、巧克力层涂层)或不包衣(涂层)。

编制说明

本标准适用于以大包装糖果（硬质糖果、奶糖糖果、夹心糖果、酥质糖果、焦香糖果、太妃糖果、充气糖果、凝胶糖果、胶基糖果、压片糖果、流质糖果）中的一种为原料，经分装而成的糖果（分装）。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南一井二家实业发展有限公司