



411786S-2024



商丘市百实佳食品有限公司企业标准

Q/SBS 0002S-2024

蜡瓶糖

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

商丘市百实佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市百实佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市百实佳食品有限公司。

本标准主要起草人：李永召。

H N
Q B

蜡瓶糖

1 范围

本标准规定了蜡瓶糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糖浆【以果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、生活饮用水、白砂糖为原料,添加柠檬酸、食用色素（焦糖色、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、栀子黄中的一种或多种）、食用香精（巧克力香精、香芋香精、苹果香精、百香果香精、菠萝香精、香橙香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、草莓味香精、香蕉味香精、奶油香精、榴莲香精、芒果香精、蓝莓香精、冰淇淋香精、蛋黄香精、抹茶香精、奶味香精、香草味香精中的一种或多种）中的多种】为原料,先用食用蜂蜡（作为被膜剂使用）注入模具内,再把糖浆注入,最后用食用蜂蜡封膜,冷却,脱模,包装而成的即食蜡瓶糖。

根据产品用料不同,分为:巧克力味蜡瓶糖、香芋味蜡瓶糖、苹果味蜡瓶糖、百香果味蜡瓶糖、菠萝味蜡瓶糖、香橙味蜡瓶糖、水蜜桃味蜡瓶糖、蓝莓味蜡瓶糖、哈密瓜味蜡瓶糖、草莓味蜡瓶糖、香蕉味蜡瓶糖、榴莲味蜡瓶糖、芒果味蜡瓶糖、蓝莓味蜡瓶糖、冰淇淋味蜡瓶糖、蛋黄味蜡瓶糖、抹茶味蜡瓶糖、奶酪味蜡瓶糖、蛋奶香草味蜡瓶糖。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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 食用香精（巧克力香精、香芋香精、苹果香精、百香果香精、菠萝香精、香橙香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、草莓味香精、香蕉味香精、奶油香精、榴莲香精、芒果香精、蓝莓香精、冰淇淋香精、蛋黄香精、抹茶香精、奶味香精、香草味香精）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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.13 食用蜂蜡应符合 GB 1886.87 的规定。

2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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	蜡瓶糖内部糖果为固态糖果	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	≤	10.0	GB 5009.3
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
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
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
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。

编制说明

本标准适用于以糖浆【以果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、生活饮用水、白砂糖为原料,添加柠檬酸、食用色素（焦糖色、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、栀子黄中的一种或多种）、食用香精（巧克力香精、香芋香精、苹果香精、百香果香精、菠萝香精、香橙香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、哈密瓜香精、草莓味香精、香蕉味香精、奶油香精、榴莲香精、芒果香精、蓝莓香精、冰淇淋香精、蛋黄香精、抹茶香精、奶味香精、香草味香精中的一种或多种）中的多种】为原料,先用食用蜂蜡（作为被膜剂使用）注入模具内,再把糖浆注入,最后用食用蜂蜡封膜,冷却,脱模,包装而成的即食蜡瓶糖。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。食用时,去掉外面蜂蜡,只可食用内部糖果。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市百实佳食品有限公司