



411398S-2025



开封市人禾食品有限公司企业标准

Q/KRS 0001S-2025

# CC 糖果

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

开封市人禾食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市人禾食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐世扣。

本标准自发布实施之日起替代：Q/KRS 0001S-2021。

H N

Q B

# CC 糖果

## 1 范围

本标准规定了 CC 糖果的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糖浆中的一种或几种为主要原料，添加适量生活饮用水、食品用香精（菠萝味香精、桔子味香精、葡萄味香精、草莓味香精、巧克力味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、奶味香精中的一种或几种）、食用色素（日落黄、诱惑红、亮蓝、柠檬黄中的一种或多种）、柠檬酸、柠檬酸钠、香兰素、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的几种，经熬制、冷却、灌装、切割、包装工艺加工而成的 CC 糖果。

根据口味不同产品可分为：菠萝味 CC 糖果、桔子味 CC 糖果、葡萄味 CC 糖果、草莓味 CC 糖果、巧克力味 CC 糖果、水蜜桃味 CC 糖果、苹果味 CC 糖果、奶味 CC 糖果、混合风味 CC 糖果。

## 2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

CC 糖果是以食糖、淀粉糖或糖浆等为主要原料，添加适量生活饮用水，香精、色素等食品添加剂，经熬制、冷却、灌装、切割、包装而成的吸管糖，食用方法为挤出吸食。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.6 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

3.1.7 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

3.1.8 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

3.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

3.1.12 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

3.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

3.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
性 状	呈固态状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味、味甜，无异味	
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
干燥失重 / (g/100g) $\leq$	30.0	GB 5009.3
还原糖 (以葡萄糖计) / (g/100g) $\geq$	65	GB 5009.7
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) $\leq$	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计) / (g/kg) $\leq$	0.3	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> (以诱惑红计) / (g/kg) $\leq$	0.3	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计) / (g/kg) $\leq$	0.3	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计) / (g/kg) $\leq$	0.3	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计) / (g/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.28
注：a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； 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。		

### 3.4 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	$10^4$	$10^5$	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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

### 3.7 其他要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 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、还原糖、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、麦芽糖浆中的一种或几种为主要原料，添加适量生活饮用水、食品用香精（菠萝味香精、桔子味香精、葡萄味香精、草莓味香精、巧克力味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、奶味香精中的一种或几种）、食用色素（日落黄、诱惑红、亮蓝、柠檬黄中的一种或多种）、柠檬酸、柠檬酸钠、香兰素、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的几种，经熬制、冷却、灌装、切割、包装工艺加工而成的 CC 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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

该产品在 GB 2760 中的类别为 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。

开封市人禾食品有限公司

QHNB  
QB