



412863S-2025



宁陵果源贡食品有限公司企业标准

Q/NGY 0001S-2025

硬质糖果

2025-09-25 发布

2025-09-25 实施

宁陵果源贡食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由宁陵果源贡食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：解远明、张艳敏、解文涛、刘风风、周文鑫。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/NGY 0001S-2023（备案号：413167S-2023）。

H N

Q B

硬质糖果

1 范围

本标准规定了硬质糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、冰糖、海藻糖、异麦芽酮糖醇中的一种或几种为主要原料，加入梨膏、新鲜水果（苹果、梨、枇杷、柠檬、橙子、柚子、金桔中的一种或几种，经清洗、破碎、榨汁、过滤）、浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩紫葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩青柑汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩无花果汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩姜汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩牛油果汁（浆）、浓缩芹菜汁（浆）、浓缩冬瓜汁（浆）、浓缩芦笋汁（浆）、浓缩荸荠汁（浆）、浓缩甘薯汁（浆）、浓缩莴苣汁（浆）、浓缩菠菜汁（浆）、浓缩红甜菜汁（浆）、浓缩番茄汁（浆）、浓缩甘蓝汁（浆）、浓缩羽衣甘蓝汁（浆）、浓缩黄瓜汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）中的一种或几种】、水果粉（苹果粉、水蜜桃粉、玫瑰瓜粉、西瓜粉、黄桃粉、橙汁粉、芒果粉、草莓粉、梨粉、雪梨粉、蓝莓粉、山楂粉、柠檬粉、哈密瓜粉、葡萄粉、石榴粉、荔枝粉、西番莲粉、香蕉粉、猕猴桃粉、红枣粉、桔子粉、菠萝粉、樱桃粉、青梅粉、椰子粉、黑加仑粉、枸杞粉、枇杷粉、沙棘粉、火龙果粉、蔓越莓粉、桑葚粉、柚子粉、百香果粉、山竹粉、西柚粉、酸梅粉、白兰瓜粉、青柠粉中的一种或几种）、钝顶螺旋藻、药食同源原料〔刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅肉、木瓜、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、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、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子(籽)、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、陈皮(橘皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉从蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的

一种或几种]、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、蜂蜜、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、燕窝、红豆、黑米、黑燕麦、黑青稞、黑豆、黑木耳、红米、五指毛桃、核桃仁、花生仁、绿茶、天然薄荷脑、甜菊糖苷、木糖醇、维生素 C(抗坏血酸、抗坏血酸钠)、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、乳酸、乳酸钠、乳果糖、叶黄素酯、抗坏血酸钙、焦磷酸铁、富马酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、柠檬酸铁、DHA 藻油、抗性糊精、聚葡萄糖、唾液联合乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、食品用香精中的几种，经原料预处理、配料、溶糖过滤、调配熬制、成型、冷却、包装工艺制成的硬质糖果。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩果蔬汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 水果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.3 梨膏应符合 Q/NGY 0002S 的规定，详见附录 A。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.9 钝顶螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.10 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.11 红豆、黑燕麦、黑青稞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑米、红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.15 五指毛桃应符合国卫办食品函(2014)205 号公告的规定。
- 2.1.16 核桃仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 叶黄素酯应符合 QB/T 5941 的规定。
- 2.1.22 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.24 富马酸亚铁应符合 GB 1903.46 的规定。

- 2.1.25 葡萄糖酸亚铁应符合GB 1903.10的规定。
- 2.1.26 柠檬酸铁应符合GB 1903.37的规定。
- 2.1.27 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.28 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.29 唾液联合乳杆菌、副干酪乳酪杆菌应符合国家卫健委（2022年第4号）的规定。
- 2.1.30 异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.32 药食同源原料[刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅肉、木瓜、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、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、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子(籽)、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、陈皮(橘皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红]应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.33 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫健委 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.34 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合卫健委 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.35 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.36 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.38 天然薄荷脑应符合GB 1886.199 的规定。
- 2.1.39 新鲜水果应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.41 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.42 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 2.1.43 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.44 乳果糖应符合QB/T 4612的规定。
- 2.1.45 聚葡萄糖应符合GB 25541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	块形完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，厚薄均匀，无缺角，无裂缝，无明显变形	从样品中取出 50g，倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	色泽均匀一致，具有本品应有的色泽	
气、滋味	味甜，具有本品应有气、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
干燥失重, g/100g	≤ 4.0	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
维生素C ^b , mg/kg	1000~6000	GB 5009.86
铁 ^b , mg/kg	600~1200	GB 5009.90
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 3.5	SN/T 3854
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：1、其中*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；
3、b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；
4、c 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检测。

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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食药物质和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、干燥失重、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

梨膏

1 范围

本标准规定了梨膏的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以梨为主要原料，添加或不添加新鲜水果（苹果、枇杷、柠檬、橙子、柚子、金桔中的一种或几种），经清洗、破碎、榨汁、过滤，添加或不添加浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩紫葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩青柑汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩无花果汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩姜汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩牛油果汁（浆）、浓缩芹菜汁（浆）、浓缩冬瓜汁（浆）、浓缩芦笋汁（浆）、浓缩荸荠汁（浆）、浓缩甘薯汁（浆）、浓缩莴苣汁（浆）、浓缩菠菜汁（浆）、浓缩红甜菜汁（浆）、浓缩番茄汁（浆）、浓缩甘蓝汁（浆）、浓缩羽衣甘蓝汁（浆）、浓缩黄瓜汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）中的一种或几种】、冰糖、红糖、蜂蜜、药食同源原料【刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅肉、木瓜、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、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、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子（籽）、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、桂花、枇杷叶、燕窝、生活饮用水、红豆、黑米、黑燕麦、黑青稞、黑豆、黑木耳、红米、五指毛桃、核桃仁、花生仁、人参（5年及5年以下人工种植的人参）中的一种或几种，加入或不加入麦芽糖、低聚果糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇、果葡萄糖浆、白砂糖中的一种或几种，经

原料预处理、调配、熬制、灌装、杀菌、包装工艺加工而成的梨膏。

根据所用原辅料不同，产品分类为：梨膏、复配梨膏。

2.1 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	粘稠状液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	焦糖色	
气、滋味	具有本品应有气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.2 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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	25	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
2、a 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品检测。

2.3 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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、冰糖、海藻糖、异麦芽酮糖醇中的一种或几种为主要原料，加入梨膏、新鲜水果（苹果、梨、枇杷、柠檬、橙子、柚子、金桔中的一种或几种，经清洗、破碎、榨汁、过滤）、浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩玫瑰瓜汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩紫葡萄汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩青柑汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩无花果汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩山竹汁（浆）、浓缩西柚汁（浆）、浓缩姜汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩白兰瓜汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩青柠汁（浆）、浓缩牛油果汁（浆）、浓缩芹菜汁（浆）、浓缩冬瓜汁（浆）、浓缩芦笋汁（浆）、浓缩荸荠汁（浆）、浓缩甘薯汁（浆）、浓缩莴苣汁（浆）、浓缩菠菜汁（浆）、浓缩红甜菜汁（浆）、浓缩番茄汁（浆）、浓缩甘蓝汁（浆）、浓缩羽衣甘蓝汁（浆）、浓缩黄瓜汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）中的一种或几种】、水果粉（苹果粉、水蜜桃粉、玫瑰瓜粉、西瓜粉、黄桃粉、橙汁粉、芒果粉、草莓粉、梨粉、雪梨粉、蓝莓粉、山楂粉、柠檬粉、哈密瓜粉、葡萄粉、石榴粉、荔枝粉、西番莲粉、香蕉粉、猕猴桃粉、红枣粉、桔子粉、菠萝粉、樱桃粉、青梅粉、椰子粉、黑加仑粉、枸杞粉、枇杷粉、沙棘粉、火龙果粉、蔓越莓粉、桑葚粉、柚子粉、百香果粉、山竹粉、西柚粉、酸梅粉、白兰瓜粉、青柠粉中的一种或几种）、钝顶螺旋藻、药食同源原料[刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅肉、木瓜、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、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、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、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏子(籽)、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、陈皮(橘皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉从蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种]、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、蜂蜜、人参(人工种植

5 年及 5 年以下)、燕窝、红豆、黑米、黑燕麦、黑青稞、黑豆、黑木耳、红米、五指毛桃、核桃仁、花生仁、绿茶、天然薄荷脑、甜菊糖苷、木糖醇、维生素 C(抗坏血酸、抗坏血酸钠)、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、乳酸、乳酸钠、乳果糖、叶黄素酯、抗坏血酸钙、焦磷酸铁、富马酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、柠檬酸铁、DHA 藻油、抗性糊精、聚葡萄糖、唾液联合乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、食品用香精中的几种，经原料预处理、配料、溶糖过滤、调配熬制、成型、冷却、包装工艺制成的硬质糖果。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提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宁陵果源贡食品有限公司

Q B