



410398S-2026



新乡乐达佑湖食品有限公司企业标准

Q/XLYS 0003S-2026

硬质糖果

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

新乡乐达佑湖食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡乐达佑湖食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡乐达佑湖食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、徐达。

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、赤砂糖、液体糖中的一种或多种为主要原料,经化糖、浓缩,加入食品工业用浓缩液(汁、浆)[菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、枸杞、山楂、柠檬、梨、枣、乌梅、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、罗汉果、姜、蒜中的一种或几种]、生活饮用水、植物提取液[以菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、竹笋、山药、葛根、人参(人工种植5年以下)、玉竹、覆盆子、甘草、薄荷、淡竹叶、乌梅、桂圆、枸杞、山楂、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、灵芝、罗汉果、栀子、绿豆、姜、蒜中的一种或多种(熬煮或浸泡提取、去渣)]、银耳羹、枸杞、阿胶、菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣玫瑰花)、桂圆、葡萄干、蜂蜜、芝麻、白酒、果酒、葡萄酒、啤酒中的一种或多种,添加或不添加食品用香精、日落黄、柠檬黄、姜黄、天然胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、红曲米、红曲红、亮蓝、胭脂红、赤藓红中的一种或多种,经在结晶箱中吊棉线或不吊棉线、导入、结晶、分离、晾干、破碎或不破碎、包装制成的硬质糖果。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。

2.1.3 液体糖应符合 QB/T 4093 的规定。

2.1.4 食品工业用浓缩液(汁、浆)[菊花、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、枸杞、山楂、柠檬、梨、枣、乌梅、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、罗汉果、姜、蒜]应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 菊花(怀菊花)应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.7 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.8 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发(2002)51号)的规定。

2.1.9 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.1.10 金银花、百合、槐花、蒲公英、竹笋、覆盆子、甘草、薄荷、淡竹叶、葛根、玉竹、罗汉果、胖大海、乌梅、栀子、山楂、灵芝、阿胶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

- 2.1.11 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.12 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.13 人参（人工种植 5 年以下）应符合 GB//T 19506 的规定。
- 2.1.14 枸杞、枸杞粉应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.16 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.17 桃应符合 NY/T 586 的规定。
- 2.1.18 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.19 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.20 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.21 荔枝应符合 MY/T 515 的规定。
- 2.1.22 柑橘应符合 GB/T 12947 的规定。
- 2.1.23 猕猴桃应符合 GB/T 40743 的规定。
- 2.1.24 樱桃应符合 GB/T 26906 的规定。
- 2.1.25 橄榄应符合 NY/T 2667.16 的规定。
- 2.1.26 百香果应符合 GB/T 40748 的规定。
- 2.1.27 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.28 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.29 蔓越莓应符合 DB23/T 3680 的规定。
- 2.1.30 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.31 桂圆应符合 DB35/T 955 的规定。
- 2.1.32 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.33 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.34 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.35 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.39 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.40 果酒应符合 NY/T 1058 的规定。
- 2.1.41 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.42 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。

- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.47 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.49 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.50 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.53 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.54 赤藓红应符合 GB 17512.1 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
色 泽	具有相应品种应有的色泽，有光泽	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 无浑浊杂质
气、滋味	具有和添加辅料相适应的气味和滋味，味甜、无异味、无异嗅	
性 状	固体结晶状	
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，%	≤ 4.0	GB 5009.3
还原糖 ^a （以葡萄糖计），g/100g	12.0~29.0	GB 5009.7
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
亮蓝 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35

胭脂红 ^b , g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
赤藓红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于以白砂糖为主要原料制作的硬质糖果; b仅适用于使用该食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂)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
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 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 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、净含量、干燥失重、还原糖的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、液体糖中的一种或多种为主要原料,经化糖、浓缩,加入食品工业用浓缩液(汁、浆)[菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、枸杞、山楂、柠檬、梨、枣、乌梅、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、罗汉果、姜、蒜中的一种或几种]、生活饮用水、植物提取液[以菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、百合、关山樱花、槐花、洛神花(玫瑰茄)、丹凤牡丹花、蒲公英、竹笋、山药、葛根、人参(人工种植5年以下)、玉竹、覆盆子、甘草、薄荷、淡竹叶、乌梅、桂圆、枸杞、山楂、苹果、桃、葡萄、菠萝、芒果、荔枝、柑橘、猕猴桃、樱桃、橄榄、番石榴、百香果、火龙果、蓝莓、蔓越莓、草莓、灵芝、罗汉果、栀子、绿豆、姜、蒜中的一种或多种(熬煮或浸泡提取、去渣)]、银耳羹、枸杞、阿胶、菊花(怀菊花)、桂花、玫瑰花(重瓣玫瑰花)、桂圆、葡萄干、蜂蜜、芝麻、白酒、果酒、葡萄酒、啤酒中的一种或多种,添加或不添加食品用香精、日落黄、柠檬黄、姜黄、天然胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、红曲米、红曲红、亮蓝、胭脂红、赤藓红中的一种或多种,经在结晶箱中吊棉线或不吊棉线、导入、结晶、分离、晾干、破碎或不破碎、包装制成的硬质糖果。

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》等相关标准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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡乐达佑湖食品有限公司