



411731S-2026



维妙食品（河南）有限公司企业标准

Q/WM 0001S-2026

# 凝胶糖果

2026-06-23 发布

2026-06-23 实施

维妙食品（河南）有限公司 发布

## 前 言

本标准由维妙食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓杰。

H N

Q B

# 凝胶糖果

## 1 范围

本标准规定了凝胶糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用淀粉（或明胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶中的一种或几种）为主要原料，添加饮用水、食用盐、食品加工用植物蛋白、淀粉糖、D-阿洛酮糖、抗性糊精、浓缩果蔬汁、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、柠檬黄、日落黄、姜黄素、诱惑红、亮蓝、胭脂红、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、胭脂虫红、胭脂树橙、苋菜红、天然胡萝卜素、食用香精、甘油、聚葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液中的几种，经配料、溶糖、过滤、熬煮、调和、浇注成型、干燥、脱模、筛粉、清粉、包装加工而成的凝胶糖果。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

## 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 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 食品加工用植物蛋白应符合GB 31611的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.7 D-阿洛酮糖应符合卫健委公告2025年第4号的规定。
- 2.1.8 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.9 浓缩果蔬汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.10 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.11 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.14 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.16 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.17 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.18 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。

- 2.1.21 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.27 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.30 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.32  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.33 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.34 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.35 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.36 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.38 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.39 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.40 聚葡萄糖应符合GB 1886.385的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.43 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合GB 28307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	符合产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	符合品种应有的色泽	
滋味、气味	符合品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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	≤ 35.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
<sup>a</sup> 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.7	SN/T 4890
<sup>a</sup> 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.83
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
<sup>a</sup> 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.288
<sup>a</sup> 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
<sup>a</sup> 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品;

注 2: \*铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

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 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用淀粉（或明胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶中的一种或几种）为主要原料，添加饮用水、食用盐、食品加工用植物蛋白、淀粉糖、D-阿洛酮糖、抗性糊精、浓缩果蔬汁、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、柠檬黄、日落黄、姜黄素、诱惑红、亮蓝、胭脂红、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、胭脂虫红、胭脂树橙、苋菜红、天然胡萝卜素、食用香精、甘油、聚葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液中的几种，经配料、溶糖、过滤、熬煮、调和、浇注成型、干燥、脱模、筛粉、清粉、包装加工而成的凝胶糖果。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

维妙食品（河南）有限公司