



412964S-2017



商丘滋美食品有限公司企业标准

Q/ SZS 0002S-2017

---

# 奶片糖、奶棒糖

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

商丘滋美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘滋美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李维、刘秀玲、于广东。

H N

Q B

# 奶片糖、奶棒糖

## 1 范围

本标准规定了奶片糖、奶棒糖的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，添加水、植脂末（葡萄糖浆、乳清粉、酪蛋白酸钠、二氧化硅）、全脂乳粉、可可粉、麦芽糊精、低聚果糖、食用盐、L-苹果酸、复配胭脂色（胭脂红、氯化钠、诱惑红）、复配果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、焦糖色、诱惑红、柠檬黄、食品用香精（巧克力味香精、抹茶味香精、乳味香精、酸奶味香精、草莓味香精、香橙味香精、可乐味香精、山楂味香精、香草味香精、山药味香精、木瓜味香精、西瓜香精、香蕉香精、苹果香精、杂果香精）中的几种为原料，经调配、搅拌、压片成型、干燥、杀菌、包装而制成的奶片糖、奶棒糖。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.4 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.10 复配胭脂色和复配果绿应符合 GB 26687 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.13 巧克力味香精、抹茶味香精、乳味香精、酸奶味香精、草莓味香精、香橙味香精、可乐味香精、山楂味香精、香草味香精、山药味香精、木瓜味香精、西瓜香精、香蕉香精、苹果香精、杂果味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	片状 条状或块状	从样品中取出适量，倒入
色泽	具有本品应有的色泽	一洁净的白瓷盘中，在自
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，味甜，无异味	然光线下用肉眼观察性

状态	具有产品应有的状态, 组织均匀一致, 无正常视力可见杂质	状 色泽、杂质, 嗅其气 味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
----	------------------------------	------------------------------------

### 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	≤ 9.0	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 17.0	GB 5009.8
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
诱惑红 <sup>a</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.141
柠檬黄 <sup>b</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
胭脂红 <sup>c</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 <sup>d</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35

注: \*该项指标严于国家标准 GB 2762 的规定;

a、仅限于草莓味奶片、奶棒糖、山楂味奶片、奶棒糖、西瓜味奶片、奶棒糖和综合味奶片、奶棒糖的检测;

b、仅限于香橙味奶片、奶棒糖和综合味奶片、奶棒糖的检测;

c、仅限于西瓜味奶片、奶棒糖和综合味奶片、奶棒糖的检测;

d、仅限于苹果味奶片、奶棒糖和综合味奶片、奶棒糖的检测。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 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
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

奶片糖、奶棒糖是以白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，添加水、植脂末（葡萄糖浆、乳清粉、酪蛋白酸钠、二氧化硅）、全脂乳粉、可可粉、麦芽糊精、低聚果糖、食用盐、L-苹果酸、复配胭脂色（胭脂红、氯化钠、诱惑红）、复配果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、焦糖色、诱惑红、柠檬黄、食品用香精（巧克力味香精、抹茶味香精、乳味香精、酸奶味香精、草莓味香精、香橙味香精、可乐味香精、山楂味香精、香草味香精、山药味香精、木瓜味香精、西瓜香精、香蕉香精、苹果香精、杂果香精）中的几种为原料，经调配、搅拌、压片成型、干燥、杀菌、包装而制成。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。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762 的规定。

商丘滋美食品有限公司

2017年11月13日