



410700S-2018



新郑市韩星食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2018

CC 乐糖果

2018-2-28 发布

2018-2-28 实施

新郑市韩星食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由新郑市韩星食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：文镇海、金兰。

H N

Q B

CC 乐糖果

1 范围

本标准规定了 CC 乐糖果的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，添加柠檬酸，食用香精（葡萄香精、草莓香精、菠萝香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精），食用色素（胭脂红、柠檬黄、苋菜红、亮蓝），经熬制、灌装、冷却、切割、包装制成的 CC 乐糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.6 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.7 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.8 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。

2.1.9 食品用香精（哈密瓜香精、草莓香精、菠萝香精、水蜜桃香精、葡萄香精、）应符合 GB30616 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	试验方法	
性 状	半固体膏状	将样品置于清洁、干燥的瓷盘中，剥去所有包装，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，符合表	
色 泽	葡萄味 CC 乐糖果		紫色
	草莓味 CC 乐糖果		淡红色
	菠萝味 CC 乐糖果		白色
	水蜜桃味 CC 乐糖果		淡黄色
	哈密瓜味 CC 乐糖果		淡绿色
气 味	葡萄味 CC 乐糖果		具有葡萄味应有的气味，无异味
	草莓味 CC 乐糖果		具有草莓味应有的气味，无异味
	菠萝味 CC 乐糖果		具有菠萝味应有的气味，无异味

	水蜜桃味 CC 乐糖果	具有水蜜桃味应有的气味，无异味	1
	哈密瓜味 CC 乐糖果	具有哈密瓜味应有的气味，无异味	
滋味	酸甜可口		
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	检测方法
干燥失重, g/100g	\leq 28.0	GB 5009.3
还原糖 (以葡萄糖计) g/100g	\geq 45.0	GB 5009.7
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
胭脂红 ^a , g/kg	\leq 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	\leq 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^c , g/kg	\leq 0.02	GB 5009.35
亮蓝 ^d , g/kg	\leq 0.15	GB 5009.35

*铅指标严于食品安全国家标准

a 适用于草莓味 CC 乐糖果, b 适用于水蜜桃味 CC 乐糖果和哈密瓜味 CC 乐糖果, c 适用于葡萄味 CC 乐糖果, d 适用于葡萄味 CC 乐糖果和哈密瓜味 CC 乐糖果。

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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定,污染物限量应符合 GB 2762 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官、干燥失重、还原糖、净含量及允许短缺量、菌落总数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

CC 乐糖果是以食用葡萄糖、白砂糖为主要原料，添加柠檬酸，食用香精（葡萄香精、草莓香精、菠萝香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精），食用色素（胭脂红、柠檬黄、苋菜红、亮蓝），经熬制、灌装、冷却、切割、包装制成的的 CC 乐糖果。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 GB17399《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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

新郑市韩星食品有限公司

Q B