



411359S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0024S-2018

凝胶糖果

2018-05-16 发布

2018-05-16 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本标准主要依据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求组织编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王军英、张娟红

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、果葡糖浆、食用明胶为主要原料，添加生活饮用水、牡丹籽油、核桃油、茶叶籽油、鱼油、食用甘油、着色剂(苋菜红、亮蓝、柠檬黄)、食用香精(香草香精、草莓香精、柠檬香精、雪梨香精、水蜜桃香精)中的几种，经调配、溶糖(浆)、过滤、熬煮、浇模成型、干燥、包装加工而成的凝胶糖果。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 牡丹籽油应符合关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告 2011 年第 9 号的规定。

2.1.4 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。

2.1.5 茶叶籽油应符合 DB52/T 575 和关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 年 第 18 号)公告的规定。

2.1.6 鱼油应符合 SC/T 3502 和关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 年 第 18 号)公告的规定。

2.1.7 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.8 食用甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.9 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.12 香草香精、草莓香精、柠檬香精、雪梨香精、水蜜桃香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
形 态	块状较完整，大小基本一致，无明显变形和黏连	取样品 1 瓶(袋)置洁净白色瓷盘

色 泽	具有该产品应有的色泽	中，在自然光条件下，用肉眼观察该产品的形态和色泽，鼻嗅其气味，口尝其滋味，并检查有无外来杂质。
气味和滋味	味甜，具有该产品特有的气味，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	≤ 20.0	SB/T 10021
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 10	GB 5009.7
总 砷 (以 As 计) , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4

注：1、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 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760 和 GB 2762 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、果葡糖浆、食用明胶为主要原料，添加生活饮用水、牡丹籽油、核桃油、茶叶籽油、鱼油、食用甘油、着色剂(苋菜红、亮蓝、柠檬黄)、食用香精(香草香精、草莓香精、柠檬香精、雪梨香精、水蜜桃香精)中的几种，经调配、溶糖(浆)、过滤、熬煮、浇模成型、干燥、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 SB/T 10021《糖果 凝胶糖果》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。

H N

三门峡乐人家食品有限公司

Q B