



411236S-2026



国胶盛公堂药业（范县）有限公司企业标准

Q/GJSGT 0027S-2026

风味食糖制品

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

国胶盛公堂药业（范县）有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由国胶盛公堂药业（范县）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李庆江。

H N

Q B

风味食糖制品

1 范围

本标准规定了风味食糖制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种为主要原料，添加淀粉糖、植物【山药、山楂、乌梅、木瓜、龙眼肉（桂圆）、沙棘、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、决明子、百合、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、藿香、菊粉、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、枇杷叶、宝乐果粉、枇杷花、明日叶、食叶草、关山樱花、桃胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、桂花、茉莉花】或其水提取物、果蔬干制品/粉/浓缩汁、银耳或其水提取物、可可粉、咖啡粉、胶原蛋白、胶原蛋白肽、食用动物皮胶、食用动物皮胶制品、食用水产动物胶、食用水产动物胶制品、食用植物油中的一种或几种，经预处理或不预处理、化糖、配料、熬制浓缩、成型、冷却、切制或不切制、包装而成；或经预处理或不预处理、配料、混合、挤压成型或不挤压成型、包装而成的风味食糖制品。

根据所用原辅料及工艺不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.2 淀粉糖应符合GB 15203的规定。

2.1.3 山药、山楂、乌梅、木瓜、龙眼肉（桂圆）、沙棘、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、决明子、百合、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、藿香、桂花、茉莉花、小麦苗、果蔬干制品应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.4 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。

2.1.5 果蔬浓缩汁应符合GB 17325的规定。

2.1.6 菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。

2.1.8 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。

2.1.9 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。

2.1.10 丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。

- 2.1.11 大麦苗应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.12 杜仲雄花应符合原卫计委2014年第6号公告的规定。
- 2.1.13 枇杷叶应符合原卫计委公告2014年第20号的规定。
- 2.1.14 宝乐果粉应符合原卫计委公告2017年第7号的规定。
- 2.1.15 枇杷花、明日叶应符合卫健委公告2019年第2号的规定。
- 2.1.16 食叶草应符合卫健委公告2021年第9号的规定。
- 2.1.17 关山樱花应符合卫健委公告2022年第1号的规定。
- 2.1.18 桃胶应符合卫健委公告2023年第8号的规定。
- 2.1.19 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委2023年第9号的规定。
- 2.1.20 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委2024年第4号的规定。
- 2.1.21 植物水提取物、银耳水提取物应符合GB 7101的规定。
- 2.1.22 银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.23 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.24 咖啡粉应符合NY/T 605的规定。
- 2.1.25 胶原蛋白应符合GB/T 45992的规定。
- 2.1.26 胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.27 食用动物皮胶应符合本企业标准Q/GJSGT 0012S的规定。
- 2.1.28 食用动物皮胶制品应符合本企业标准Q/GJSGT 0013S的规定。
- 2.1.29 食用水产动物胶应符合本企业标准Q/GJSGT 0014S的规定。
- 2.1.30 食用水产动物胶制品应符合本企业标准Q/GJSGT 0015S的规定。
- 2.1.31 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.32 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的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘或同类容器中,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	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	味甜,无异味、无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 生物指标

螨: 不得检出。检验方法见GB 13104附录A。

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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 (不适用于以计量方式销售的预包装食品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种为主要原料，添加淀粉糖、植物【山药、山楂、乌梅、木瓜、龙眼肉（桂圆）、沙棘、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆花、决明子、百合、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、覆盆子、藿香、菊粉、重瓣红玫瑰、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、枇杷叶、宝乐果粉、枇杷花、明日叶、食叶草、关山樱花、桃胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、桂花、茉莉花】或其水提取物、果蔬干制品/粉/浓缩汁、银耳或其水提取物、可可粉、咖啡粉、胶原蛋白、胶原蛋白肽、食用动物皮胶、食用动物皮胶制品、食用水产动物胶、食用水产动物胶制品、食用植物油中的一种或几种，经预处理或不预处理、化糖、配料、熬制浓缩、成型、冷却、切制或不切制、包装而成；或经预处理或不预处理、配料、混合、挤压成型或不挤压成型、包装而成的风味食糖制品。

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 13104《食品安全国家标准 食糖》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。

国胶盛公堂药业（范县）有限公司

QB