



410587S-2024



河南麦肯迪食品有限公司企业标准

Q/HMKD 0002S-2024

# 流质糖果

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南麦肯迪食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南麦肯迪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏冠晨。

H N

Q B

# 流质糖果

## 1 范围

本标准规定了流质糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山梨糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖、乳糖、白砂糖中的一种或多种为主要原料，添加聚葡萄糖、菊粉、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、水苏糖、海藻糖、麦芽糊精、马铃薯淀粉、果蔬汁或浓缩汁或粉（百香果、草莓、橙子、枸杞、黑枸杞、苦瓜、蓝莓、梨、柳橙、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、青柠、桑椹、山楂、树莓、水蜜桃、甜橙、西柚、香蕉、雪梨、血橙、椰子、樱桃、菠菜、番茄、枸杞、沙棘、山药中的一种或几种）、乳粉、微晶纤维素、辛, 癸酸甘油酯、柠檬酸、天然薄荷脑、抗坏血酸（维生素 C）（抗氧化剂）、甜菊糖苷、亮蓝、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、 $\beta$ -胡萝卜素、赤藓红、焦糖色、诱惑红、亚洲薄荷油、食品用香精的一种或多种，加入生活饮用水，经混合、熬制、灌装、包装加工而成的流质糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.2 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.3 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.10 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.11 低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.14 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.16 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.20 果蔬粉应符合 NT/T 1884 的规定。
- 2.1.21 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.25 辛, 癸酸甘油酯应符合 GB 28302 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.28 抗坏血酸 (维生素 C) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.34 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.35 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.36  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 亚洲薄荷油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 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	具体产品应有的性状	取适量样品, 置于洁净的白瓷盘或烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质, 嗅其气味、用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
气、滋味	味甜, 具有本品特有的滋、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	
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	3.5	SN/T 3854
柠檬黄 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	0.3	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	0.3	GB 5009.35 或 SN/T 1743
亮蓝 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	0.3	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.83
a 仅限添加该食品添加剂的产品检测；同一功能的食品添加剂（着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1；			
*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
金黄色葡萄球菌/（/25g）	不得检出				GB 4789.10
沙门氏菌/（/25g）	不得检出				GB 4789.4
<sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以山梨糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖、乳糖、白砂糖中的一种或多种为主要原料，添加聚葡萄糖、菊粉、低聚半乳糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、水苏糖、海藻糖、麦芽糊精、马铃薯淀粉、果蔬汁或浓缩汁或粉（百香果、草莓、橙子、枸杞、黑枸杞、苦瓜、蓝莓、梨、柳橙、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、青柠、桑椹、山楂、树莓、水蜜桃、甜橙、西柚、香蕉、雪梨、血橙、椰子、樱桃、菠菜、番茄、枸杞、沙棘、山药中的一种或几种）、乳粉、微晶纤维素、辛, 癸酸甘油酯、柠檬酸、天然薄荷脑、抗坏血酸（维生素C）（抗氧化剂）、甜菊糖苷、亮蓝、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、 $\beta$ -胡萝卜素、赤藓红、焦糖色、诱惑红、亚洲薄荷油、食品用香精的一种或多种，加入生活饮用水，经混合、熬制、灌装、包装加工而成的流质糖果。

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》标准制订本企业标准，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。

河南麦肯迪食品有限公司

QB