

备案号：44030405S-2021
备案日期：2021年09月30日
备案有效期：伍年

备案号：

备案专用章
(深圳)

Q/TGLY

广东省食品安全企业标准

Q/TGLY 0008S-2021

代替Q/TGLY 0008S—2017

流质糖果

2021-03-25 发布

2021-04-02 实施

深圳市糖果乐园生物科技有限公司 发布

前 言

本标准是按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准是根据本公司产品的具体性能制定的，各项指标均经过验证。技术指标按 GB 17399—2016《食品安全国家标准 糖果》的规定要求的。

本标准是 Q/TGLY 0008S—2017《流质糖果》的修订。

本标准代替 Q/TGLY 0008S—2017《流质糖果》。

本标准与 Q/TGLY 0008S—2017《流质糖果》相比，主要修改如下：

- 更新和完善所引用的文件；
- 删除了总砷的限量；
- 删除了干燥失重的指标；
- 具体了和完善了固形物的指标
- 具体了和完善了还原糖的指标。

本标准由深圳市糖果乐园生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：深圳市糖果乐园生物科技有限公司。

本标准主要起草人：胡志、陈海燕。

本标准首次发布日期：2011年12月。

流质糖果

1 范围

本标准规定了流质糖果的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葡萄糖浆、白砂糖、水为主要原料，柠檬酸、甘油、L-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、卡拉胶、果胶食用香精、诱惑红、柠檬黄、亮蓝、二氧化钛、山梨酸钾为辅料，经溶解、煮沸、调和、灌装等工艺制成的流质糖果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB/T 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定

GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜袋干法复合、挤出复合

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB/T 21912 食品中二氧化钛的测定
- GB 25577 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB29925 食品添加剂 醋酸酯淀粉
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]年第 123 号 食品标识管理规定

3 产品分类：

3.1 砂糖、葡萄糖浆型流质糖果

适用于以葡萄糖浆、白砂糖、水为主要原料，山梨酸钾、柠檬酸、食用香精和诱惑红、柠檬黄、亮蓝、为辅料，经溶解、煮沸、调和、灌装等工艺制成的砂糖、葡萄糖浆型流质糖果。

3.2 砂糖型流质糖果

适用于以白砂糖、水为主要原料，柠檬酸、甘油、乳酸、L-苹果酸、食用香精、山梨酸钾和诱惑红、柠檬黄、亮蓝为辅料，经溶解、煮沸、调和、灌装等工艺制成的砂糖型流质糖果。

3.3 砂糖、葡萄糖浆、增稠型流质糖果

适用于以白砂糖、葡萄糖浆、水为主要原料，醋酸酯淀粉、卡拉胶、果胶、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精和诱惑红、柠檬黄、亮蓝、二氧化钛为辅料，经溶解、煮沸、调和、灌装等工艺制成的砂糖、葡萄糖浆、增稠型流质糖果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

4.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.5 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.6 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

- 4.1.7 醋酸酯淀粉：应符合 GB 29925 的规定。
- 4.1.8 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.9 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.10 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 4.1.11 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.12 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。
- 4.1.13 二氧化钛：应符合 GB 25577 的规定。
- 4.1.14 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的规定。
- 4.1.15 甘油：应符合 GB 29950 的规定。
- 4.1.16 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.17 以上原辅料还应符合 GB 2762、GB2763 的规定。

4.2 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
色泽	透明、半透明或不透明，色泽均匀一致，具有该品种应有的色泽。
组织形态	糖体呈液态（流体），无分层现象。
滋味、气味	具有该品种应有的滋、气味，无异味。
杂质	无肉眼可见杂质。

4.3 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		
	还原糖（以葡萄糖计）/%	砂糖、葡萄糖浆型 ≥18	砂糖型 -----
可溶性固形物/%	15~65		
pH	0.85~5.0		
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.4		

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官：将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，剥去所有包装纸，检查色泽、形态、滋味气味和杂质。

6.2 可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.3 pH 测定：按 GB/T 20885 规定方法测定。

6.4 还原糖：按 GB/T 5009.7 规定的方法测定。

6.5 净含量：按 JJF 1070 规定的方法测定。

6.6 铅：按 GB 5009.268 规定的方法检验。

6.7 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.8 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

7.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.2.2 检验项目

检验项目包括感官要求、pH、总糖、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群和标签。

7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.3 型式检验

正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换主要生产设备时。

7.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.3.2 检验项目

本标准第4章的全部项目和标签。

7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

8.2 标志

标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的规定。

8.3 包装

包装应采用符合 GB/T 10004 的规定并取得生产许可证的复合膜、袋，包装封口应严密、无破损。运输包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.4 运输

运输产品时应避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

8.5 贮存

8.5.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所。产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 30cm。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.5.2 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为一年。
