

Q/KLL

新疆昆仑郎食品开发有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/KLL 0007S—2022

流质糖果
2022 2 11
2027 2 10

2022 - 01 - 13 发布

2022 - 02 - 15 实施

新疆昆仑郎食品开发有限公司 发布



前 言

按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据食品安全国家标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆昆仑郎食品开发有限公司提出。

本标准由新疆昆仑郎食品开发有限公司起草。

本标准主要起草人：巴克尔·艾海提；

本标准批准人：巴克尔·艾海提；

本标准于 2022 年 1 月 13 日首次发布。



流质糖果

1 范围

本标准规定了流质糖果的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以麦芽糖、果葡糖浆为原料，辅以蜂蜜、既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单中所列的食品中的一种或几种，经混合、搅拌、包装等工序制成的流质糖果。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	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
GB4789. 2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB17399	食品安全国家标准	糖果
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
GB/T20882	果葡糖浆	
GB/T20883	麦芽糖	
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》		
卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)		



3 技术要求

3.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 麦芽糖符合GB/T20883的规定。果葡糖浆符合GB/T20882的规定。蜂蜜符合GB14963的规定。既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单符合相应的质量标准。

3.1.3 生产用水符合GB5749的规定。

3.1.4 生产过程中的卫生要求符合GB14881的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观、色泽	符合相应产品的外观特性, 具有正常产品的色泽	GB17399
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味, 无异嗅, 无异味	
状态	符合相应产品的特性, 无霉变, 无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB5009.12
备注： 铅指标严于GB2762的规定。 本品未添加任何食品添加剂。		

3.4 微生物限量

微生物限量符合 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 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫局令第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法执行。

4 检验规则

4.1 组批与抽样



同一批原料，同一配料、同一班次、同一生产日期、同一规格生产的产品为一批。随机抽取18个包装样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情况之一进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

4.3.2 型式检验项目为 3.2-3.5 规定的全部项目。

4.4 判定规则

产品按本标准检验，全部合格时，则判该批产品为合格品，若有一项不合格，可用备用样对不合格项进行复检，若复检仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物限量有一项不符合本标准，判为不合格品，微生物限量不得复检。

5. 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

预包装产品的销售包装、标志符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

食品包装袋符合 GB9683 的规定，食品包装用铝及铝合金箔袋符合 GB/T28118 的规定，塑料瓶符合 GB 4806.7 的规定，塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。规格可根据市场需求和客户需要设置。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定，内包装应密封良好，外包装应完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

5.3 贮存

产品应按批存放在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地 20cm，离墙 30cm 分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。



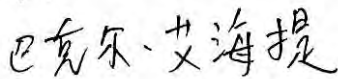
附件 A 既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单

丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香及中华人民共和国国家卫生健康委员会公告既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	流质糖果	标准主要起草人	巴克尔·艾海提
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，依据GB17399《食品安全国家标准 糖果》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆维吾尔自治区卫生健康委员会受理备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂） 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。麦芽糖符合GB/T20883的规定。果葡糖浆符合GB/T20882的规定。蜂蜜符合GB14963的规定。既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单符合相应的质量标准。生产用水符合GB5749的规定。 2、生产工艺：以麦芽糖、果葡糖浆为原料，辅以蜂蜜、既是食品又是药品的物品（药食同源）、新资源食品（新食品原料）名单中所列的食品中的一种或几种，经混合、搅拌、包装等工序制成的流质糖果。生产过程中的卫生要求应符合GB17403的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求 按照 GB17399《食品安全国家标准 糖果》制定：感官要求、菌落总数、大肠菌群指标。 按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅指标。			
产品的检验指标及检验方法：进行的必要的验证情况 感官要求按 GB17399 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定方法检验。菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法测定。净含量及允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以Pb计)≤0.5mg/kg，通过对原料的质量控制，对生产设备材质的要求及生产过程的卫生控制，本企业制定铅≤0.4mg/kg，指标严于GB2762的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准经 2022.1.19-2022.2.7 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆昆仑郎食品开发有限公司			
注册地址		新疆和田墨玉县芒来乡扶贫就业创业巴扎7号			
法定代表人/负责人		巴克尔·艾海提	联系电话	13999051608	
企业备案事项联系人		曹丽梦	联系电话	15160917202	
企业标准名称		流质糖果	企业标准编号	Q/KLL0007S-2022	
适用的食品类别与代码		食品分类号：05.02.02 除胶基糖果以外的其他糖果			
食 品 安 全 相 关 内 容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项 目	食品安全国家（地方）标准		企 业 标 准 指 标 值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（以 Pb 计）/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	铅（以 Pb 计） ≤0.5mg/kg	铅（以 Pb 计）≤ 0.4mg/kg
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企 业 自 我 承 诺	一、本企业提交的食品安全标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：   企业（盖章） 2022年2月7日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆维吾尔自治区卫生健康委员会制