Q/HLW

黄 老 五 食 品 股 份 公 司 企 业 标 准

Q/HLW0002S-2018

糖果

企业联系人及电话：（黄小英 18081783824）
企业收集反馈意见邮箱：（457140408@qq.com）

2018-04-01 发布　　2018-04-20 实施

黄老五食品股份有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　产品分类 3
4　技术要求 3
5　检验规则 4
6　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5

前　　言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 9678.1《糖果卫生标准》、SB/T10019《糖果　酥质糖果》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《糖果》标准。

本标准由黄老五食品股份有限公司提出。

本标准与 Q/HLW0002S-2017 相比，主要变化如下：

——根据产品范围、规范性引用文件、产品分类进行了修订：

1.范围：由原标准“本标准规定了糖果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以花生仁、核桃仁、芝麻、葵花籽仁、青稞、腰果、巴旦木、南瓜籽仁、大米中的一种或多种为原料，辅以白砂糖、麦芽糖浆、植物油（菜籽油或大豆油）、香葱、紫薯、玉米、海苔、黑米、黑糖、红枣粉、乳粉、绿茶粉、重瓣红玫瑰、蕃茄粉、葡萄干、鸡蛋、小麦粉、黄油、奶油、食用盐、花椒、辣椒、大豆发泡粉、海藻糖浆中的多种，添加或不添加木糖醇、奶味香精，经选料、焙炒（或膨化）、破碎、配料、化糖熬制、拌和、成型、冷却、包装而成的糖果。”变更为“本标准规定了糖果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以花生仁、核桃仁、芝麻、葵花籽仁、青稞、腰果仁、巴旦木、南瓜籽仁、大米、膨化脆米、黑芝麻、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、榛子、松籽、西瓜籽、蚕豆、豌豆、大豆、果干[木瓜干、葡萄干或蔓越莓干、苹果干（冻干苹果）、草莓干（冻干草莓）、蔓越莓丁、红枣丁、椰子片、草莓丁]等中的一种或多种为原料，辅以白砂糖、麦芽糖浆、植物油（菜籽油或大豆油）、香葱、紫薯、玉米、海苔、黑米、黑糖、红枣粉、乳粉、绿茶粉、重瓣红玫瑰、蕃茄粉、葡萄干、鸡蛋、小麦粉、黄油、奶油、食用盐、花椒、辣椒、大豆发泡粉、海藻糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜中的一种或多种，添加或不添加木糖醇、奶味香精，经选料、焙炒（或膨化）、破碎、配料、化糖熬制、拌和、成型、冷却、包装而成的糖果。”

2.规范性引用文件：增加“GB 5009.3　食品安全国家标准 食品中水分的测定”；更正“”GB/T 5009.37　食用植物油卫生标准的分析方法

3.产品分类：增加“

3.1 花生制品类

以花生仁、籽类、食糖等为主要原料，添加或不添加其他原料、辅料加工制成的产品。

3.2 坚果制品类

以坚果、籽类、食糖等为主要原料，添加或不添加其他原料、辅料加工制成的产品。

3.3 其他类。

以花生仁、坚果、果干、豆类、食糖等为主要原料，添加或不添加其他原料、辅料加工制成的产品。”

本标准起草单位：黄老五食品股份有限公司。

本标准主要起草人：万郁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2017 年 06 月 05 日首次发布，2018 年 04 月 20 日第二次发布。

糖果

1 范围

本标准规定了糖果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以花生仁、核桃仁、芝麻、葵花籽仁、青稞、腰果仁、巴旦木、南瓜籽仁、大米、膨化脆米、黑芝麻、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、榛子、松籽、西瓜籽、蚕豆、豌豆、大豆、果干[木瓜干、葡萄干或蔓越莓干、苹果干（冻干苹果）、草莓干（冻干草莓）、蔓越莓丁、红枣丁、椰子片、草莓丁]等中的一种或多种为原料，辅以白砂糖、麦芽糖浆、植物油（菜籽油或大豆油）、香葱、紫薯、玉米、海苔、黑米、黑糖、红枣粉、乳粉、绿茶粉、重瓣红玫瑰、蕃茄粉、葡萄干、鸡蛋、小麦粉、黄油、奶油、食用盐、花椒、辣椒、大豆发泡粉、海藻糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、中的一种或多种，添加或不添加木糖醇、奶味香精，经选料、焙炒（或膨化）、破碎、配料、化糖熬制、拌和、成型、冷却、包装而成的糖果。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1353 玉米
GB/T 1354 大米
GB 1355 小麦粉
GB/T 1352 花生
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB/T 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉素 B 族和 G 族的测定

GB/T 5009.34　食品安全国家标准　食品中亚硫酸盐的测定
GB/T 5009.37　食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.56　糕点卫生标准的分析方法
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11760　裸大麦
GB/T 11761　芝麻
GB/T 11764　葵花籽
GB 13104　食品安全国家标准　食糖
GB 13509　食品添加剂　木糖醇
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB 15196　食品安全国家标准　食用油脂制品
GB/T 18010　腰果仁 规格
GB 19300　食品安全国家标准　坚果与籽类食品
GB 19644　食品安全国家标准　乳粉
GB 19646　食品安全国家标准　稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 23183　辣椒粉
GB/T 23596　海苔
GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30391　花椒
GB 30616　食品安全国家标准 食品用香精
LY/T 1922 核桃仁
NY/T 705 无核葡萄干
SB/T 10019　糖果　酥质糖果
SB/T 10673　熟制扁桃（巴旦木）核和仁
国家质量监督检验检疫总局令【2005】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】第123号《食品标识管理规定》

3　产品分类

3.1　花生制品类

以花生仁、籽类、食糖等为主要原料，添加或不添加其他原料、辅料加工制成的产品。

3.2　坚果制品类

以坚果、籽类、食糖等为主要原料，添加或不添加其他原料、辅料加工制成的产品。

3.3　其他类。

以花生仁、坚果、果干、豆类、食糖等为主要原料，添加或不添加其原料、辅料加工制成的产品。

4　技术要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
4.1.2　核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
4.1.3　芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
4.1.4　葵花籽仁应符合 GB/T 11764 的规定。
4.1.5　青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
4.1.6　腰果仁应符合 GB/T 18010 的规定。
4.1.7　巴旦木应符合 SB/T 10673 的规定。
4.1.8　南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

4.1.9 大米、黑米应符合 GB/T 1354 的规定。
4.1.10 白砂糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
4.1.11 麦芽糖浆、红枣粉、绿茶粉、大豆发泡粉、海藻糖浆应符合经备案有效的企业标准的规定。
4.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
4.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
4.1.14 香葱、紫薯应无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.15 玉米应符合 GB 1353 的规定。
4.1.16 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
4.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
4.1.18 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
4.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
4.1.20 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
4.1.21 黄油应符合 GB 15196 的规定。
4.1.22 奶油应符合 GB 19646 的规定。
4.1.23 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.24 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
4.1.25 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
4.1.26 木糖醇应符合 GB 13509 的规定。
4.1.27 奶味香精应 GB 30616 的规定。
4.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在充足的自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法
组织/形态	块形完整，大小基本一致，厚薄均匀，无明显变形，质地酥松，果仁分布均匀	
滋、气味	符合品种应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见其它杂质	

4.3 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)	≤	4.0	SB/T 10019附录A
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)		3-20	GB 5009.7
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤	3.0	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.5	GB/T 5009.56
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.45	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铜(以Cu计)/(mg/kg)	≤	10	GB 5009.13

表 2（续）

项　目		指　标	检验方法
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤	0.1	GB 5009.34
黄曲霉毒素B_1/(μg/kg)	≤	10.0	GB 5009.22

4.4　微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3　微生物限量

项　目		指　标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	750	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30	GB 4789.3
沙门氏菌		0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌		0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌		0/25g	GB 4789.10

4.5　真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6　污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7　农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.8　食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.9　净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.10　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5　检验规则

5.1　原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2　出厂检验

5.2.1　产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2　出厂检验项目项目包括感官要求、干燥失重、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3　型式检验

5.3.1　正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2　型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少 1kg（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味，室温低于 25℃以下的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。