四川省食品安全企业标准编制说明

企业名称：黄老五食品股份有限公司

标准名称：糖果

一、 制定标准的任务来源及目的意义

我公司生产的糖果，由于没有相应的国家标准、行业标准和地方标准，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》要求和《四川省食品安全企业标准备案办法》规定，公司下达了制定本企业标准的任务，起草的标准经核准备案后作为组织生产的依据。

二、 企业标准编制过程

1、我公司确定了生产糖果，就立即组织由质检科负责的标准起草小组，由质检科科长为组长、两名检测人员为组员，全面负责标准的编制。

2、起草小组收集了相关资料，进行了标准查证，经查无产品质量国家标准、行业标准和地方标准，所以需制定企业标准。起草小组收集了 GB 9678.1《糖果卫生标准》、SB/T 10019《糖果　酥质糖果》、GB 2760《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》以及相关标准和检验方法标准等资料。

3、进行了产品小试，确定最佳配料及生产工艺，产品定型后，送国家法定检测机构进行了相关项目的检测。

4、根据收集的相关资料及检测数据，按 GB/T 1.1《标准的结构和编写规则》进行了标准的编写。

三、 产品的原辅料要求

（一）原辅料符合的标准或要求

核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

奶油应符合 GB 19646 的规定。

大豆油应符合 GB 1535 的规定。

食用盐应符合 GB 5461 的规定。

味精应符合 GB 2720 的规定。

花椒、茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

八角应符合 GB/T 7652 的规定。

木糖醇应符合 GB 13509 的规定。

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

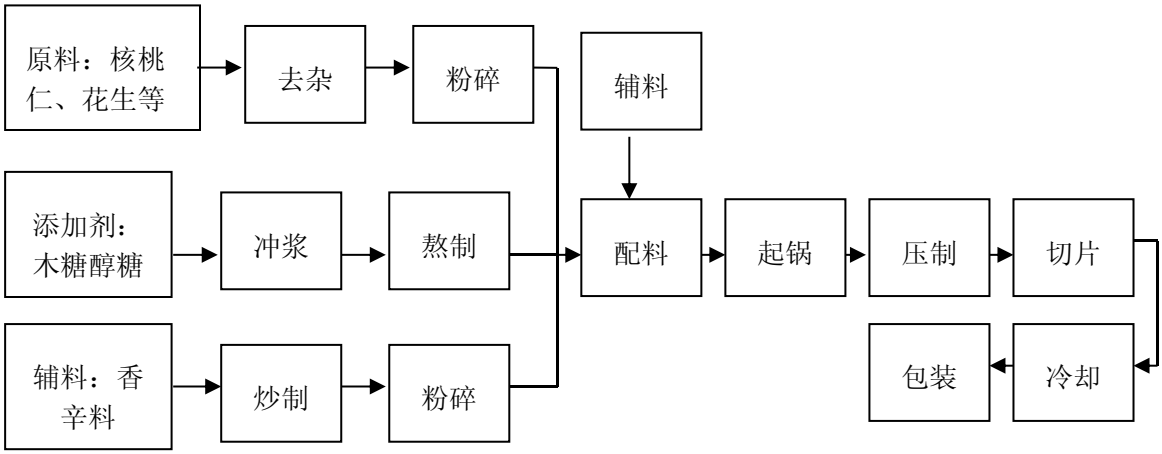
（二）该产品在 GB 2760 的附录 F（食品分类系统）中所属的食品名称及食品分类号

食品分类号	食品名称
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果

（三）食品添加剂使用情况

食品添加剂名称	功 能	在 GB 2760-2011 中允许添加的食品名称	产品中的最大添加量(g/kg)	在 GB 2760 最大使用量(g/kg)	GB 2760-2011 中所在页码	属于 GB 2760 表 A.2 中的添加剂在表 A.3 中有无例外
木糖醇	甜味剂	可在各类食品中使用	0.8	按生产需要适量使用	P96	无

四、 产品的生产工艺



工艺说明:

1、原料：选用符合标准要求的原辅料，原辅料在入库前要经本公司质检部门验收合格，并有供应方的营业执照、QS 证书，检验报告复印件方能入库。

2、原料(去杂→粉碎)：将符合要求的原料去除包衣等杂质，然后粉碎待用。

3、添加剂(冲浆→熬制)：将木糖醇糖浆倒入糖锅中注入适量的水稀释，然后加入植物油加温熬制(温度 150℃左右)，再加入粉碎后的原料。

4、辅料(炒制→粉碎)：选用符合要求的香辛料，先进行炒制，再用粉碎机进行粉碎并过筛后待用。

5、配料→起锅：将粉碎好的原辅料倒入已熬制好的糖浆中，并进行翻炒，使原辅料均匀混合在一起后起锅。

6、压制：将起锅后的糖块倒入模具框中，然后放上重物压制。

7、切片：将压制成型后的糖块用切片机切成大小、厚薄均匀的糖块。

8、冷却：将切好的糖块进行自然冷却。

9、包装：将冷却后的糖块用全自动包装机进行包装。

五、 食品安全控制指标的试验验证材料（附检验报告）

检测报告出具单位	报告编号	报告时间	检验结果
CIT 华测检测	FLSZE000114900003aCR1	2012 年 09 月 26 日	所检项目符合本标准要求
国家轻工业食品质量监督检测成都站	GQC-BG(WT-YP)1961-2012	2012 年 12 月 11 日	所检项目符合本标准要求

六、 与国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较

项 目	Q/HYS0002S-2017《糖果》	GB 9678.1《糖果卫生标准》（硬质糖果）	SB/T 10019《糖果 酥质糖果》（无皮型）	对比结果
干燥失重/(g/100g) ≤	4.0	/	4.0	一致
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)≤	0.5	/	/	新增
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g) ≤	4	/	/	新增
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)≤	0.25	/	/	新增
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	1	1	1	一致
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	0.5	0.5	一致
铜(以Cu计)/(mg/kg) ≤	10	10	10	一致
二氧化硫残留量/(g/kg) ≤	0.1	0.1	0.1	一致
黄曲霉毒素B_1/(μg/kg) ≤	10.0	/	/	新增
菌落总数/(CFU/g) ≤	750	750	750	一致
大肠菌群/(MPN/g) ≤	0.03	30/(MPN/100g)	30/(MPN/100g)	一致
沙门氏菌	0/25g	不得检出	不得检出	一致
志贺氏菌	0/25g	不得检出	不得检出	一致
金黄色葡萄球菌	0/25g	不得检出	不得检出	一致

七、 标准主要项目的解释

新增还原糖是参照 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中无糖型指标来制定的。新增酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B_1 指标是根据该产品的特点并参照 GB 7099《糕点、面包卫生标准》来制定的，酸价严于该标准，因原料中含有花生仁，所以黄曲霉毒素 B_1 指标低于该标准。

八、 引用标准、参考资料等需说明的情况

无。