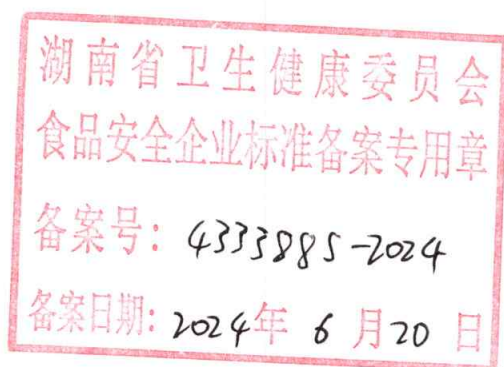


湖南香雪园食品工业有限公司企业标准

Q/XXY 0001S-2024

冻干糖果



2024-05-28 发布

2024-07-01 实施

湖南香雪园食品工业有限公司 发布



前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准由湖南香雪园食品工业有限公司提出。

本标准由湖南香雪园食品工业有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南香雪园食品工业有限公司。

本标准主要起草人：张敏、何燕娇、张文茂。



冻干糖果

1. 范围

本标准规定了冻干糖果的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以糖类为主要原料，经冻干工艺生产的甜味食品。

2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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。

示例如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.187-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.223 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红及其铝色淀

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

GB 1886.25-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.341-2021 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛

GB 1886.370-2023 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠

GB 1886.84-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 巴西棕榈蜡

GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

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

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定



GB 5835 食品安全国家标准 干制红枣

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8883 食用小麦淀粉

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB/T 15680 棕榈油

GB 17399 食品安全国家标准 糖果

GB/T 18963-201 浓缩苹果汁

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 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精

GB/T 20883 麦芽糖浆

GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28302 食品安全国家标准 食品添加剂 辛, 癸酸甘油酯

GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇

GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯

GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 31120 糖果术语

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 [2005]第75号



3 术语和定义

GB/T 31120—2014 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冻干糖果

以糖类为主要成分经冻干工艺生产出来的甜味食品。

4 技术要求

4.1 原辅料

原辅料应符合相应的食品标准和相关规定。

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	检验方法
外观	符合相应产品应有的外观形态，块形完整，大小基本一致。	取适量样品置于洁净的白色盘中（瓷盘或同类容器）中，在自然光下目视、鼻嗅检查外观色泽、组织形态、气味、杂质，用温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	符合相应产品应有的色泽，色泽一致。	
组织	符合相应产品应有的组织	
滋味及气味	具有相应品种特有的滋味及气味，无异味，无异味。	
状态	符合相应产品应有的特性，无霉变，无正常视力可见的外来异物。	

4.3 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
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11



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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

4.6 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6. 检验规则

6.1 组批

同一班次或同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

6.2 抽样

在生产线每组批随机抽取 0.2%，或每组批不少于 1kg。

6.3 出厂检验

6.3.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 预包装产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、干燥失重和还原糖。 计量销售的散装产品出厂检验项目包括感官要求、质量、干燥失重和还原糖。

6.3.3 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。



6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每年应进行两次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为4.2、4.3、4.4、4.5、4.6和8.1规定的项目。

7 判定规则

7.1 出厂检验判定

7.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

7.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

7.2 型式检验判定

7.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

7.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

8.1 标签

8.1.1 预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 配料中水果/果汁成分（果浆、果粉、果酱、果汁、浓缩果汁）含量不低于糖果总质量分数 2.5%（以原果或原果汁计）的产品，可标为××（水果/果汁）糖果；当糖果中添加多种水果/果汁成分（果浆、果粉、果酱、果汁、浓缩果汁）时，其中某种水果/果汁成分不低于糖果总质量分数的 1.5%（以原果或原果汁计），可用该水果/果汁代表的水果命名，标为××（水果/果汁）糖果。



标为××（水果/果汁）糖果。

8.2 标志

储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 包装

8.3.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.3.2 包装箱应严密、整齐、无破损。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、干燥的仓库内。

8.4.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 10cm。

8.5 运输

8.5.1 运输车辆应符合卫生要求。

8.5.2 不应与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止挤压、曝晒或雨淋。装卸时
轻搬，轻放。

8.6 销售

产品应在清洁卫生的环境中销售。计量销售的散装产品应符合 GB 31621 和《散装食品卫生管理规范》的规定。

