

# Q/KLT

## 昆明龙腾生物乳业有限公司企业标准

Q/KLT 0001 S—2022

### 奶糖糖果

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010249 S-2022  
备案日期: 2022年 07月 06日

2022-07-04 发布

2022-07-06 实施

昆明龙腾生物乳业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的奶糖糖果是以乳粉、白砂糖、麦芽糊精、食用淀粉、植脂末、乳清粉等为主要原料，添加或不添加坚果仁、干果、果粒（粉）、谷粒、巧克力、奶油、食品添加剂等中的一种或多种，经配料、混合、成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SB/T 10022-2017《糖果 奶糖糖果》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明龙腾生物乳业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：程高勇、汪海霞、廖少峰、刘平、徐晶晶、陈娴。

食品  
号: 53  
期:

# 奶糖糖果

## 1 范围

本标准规定了奶糖糖果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以乳粉、白砂糖、麦芽糊精、食用淀粉、植脂末、乳清粉等为主要原料，添加或不添加坚果仁、干果、果粒（粉）、谷粒、巧克力、奶油、食品添加剂等中的一种或多种，经配料、混合、成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成的奶糖糖果。

## 2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

## 3 产品分类

产品按照成型形状的不同分为：片状、条状、圆球状。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.6 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.7 坚果仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.8 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.9 巧克力：应符合 GB/T 19343 的规定。
- 4.1.10 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

全企业  
1  
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈乳白色、淡黄色或与所加辅料相符的色泽，色泽均匀。	取2个包装单位的样品散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味与气味	具有纯乳香味和所加辅料应有的滋、气味，无异味。	
组织形态	形态基本完整，大小均匀，无肉眼可见外来杂质和霉斑。	

## 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
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
蛋白质 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 6.5	GB 5009.5
<sup>a</sup> 花色、夹心产品除去所夹带的坚果仁、干果、谷粒、果粒后进行检测。		

## 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

## 4.6 微生物限量

应符合GB 17399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，按照JJF 1070规定的方法测定。

## 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 糖果的规定。

## 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

标准备

月

### 5.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 50kg，随机抽取 2kg（不少于 30 个最小包装），样品分成 2 份，每份样品为 1kg，1 份检验，1 份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门机构提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准的规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为 2022 年 06 月 15 日至 2022 年 06 月 21 日。



备案单位（盖章）

2022年06月13日

程高勇

备案单位主要负责人（签字）

2022年06月13日