

Q/TDG

云南省通海县豆沫糖糕点厂企业标准

Q/TDG 0001 S—2022

代替 Q/TDG 0001 S-2019

豆沫糖

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040109 S-2022
备案日期: 2022 年 11 月 25 日

2022-11-25 发布

2022-11-27 实施

云南省通海县豆沫糖糕点厂 发布

前 言

我公司生产的豆沫糖是以白砂糖、麦芽糖、大豆、蚕豆为主要原料，经熬糖、拉白、包末、添加（或不添加）芝麻、咖啡粉、可可粉等辅料后折叠、成型、剪切、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/TDG 0001 S-2019《豆沫糖》。

本标准由云南省通海县豆沫糖糕点厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：许传震、杨云昌。

豆沫糖

1 范围

本标准规定了豆沫糖的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、大豆、蚕豆为主要原料，经熬糖、拉白、包末、添加（或不添加）芝麻、咖啡粉、可可粉等辅料后折叠、成型、剪切、冷却、包装等工艺加工制成的豆沫糖。

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

根据加入辅料的不同分为：原味豆沫糖、芝麻豆沫糖、咖啡豆沫糖、巧克力豆沫糖等；

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.3 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.4 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 4.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.6 焙炒咖啡粉：应符合 NY/T 605 的规定。
- 4.1.7 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
形 态	长方形小块状，外形基本完整，大小均匀。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻
气味、滋味	香甜酥脆，有突出的豆香味或相应品种的特有气味，不粘牙，无异味。	

色 泽	浅黄色至黄色或相应品种特有颜色。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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	≤ 5.0	GB 5009.3

4.4 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的要求。

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

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 糖果的规定。

4.8 食品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 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于25公斤，抽样数量为2公斤（至少5个独立包装），样品均分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标若有任一项不合格项时，可以用留样进行复检，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 和相关规定及要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



云南省食
备案号
备案日期

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《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《食品安全法》。

四、本单位于 2022年 11 月 17 日至 2022年 11 月 24 日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）
字）

许俊震

备案单位主要负责人（签

2022年 11 月 24 日

2022 年 11 月 24 日