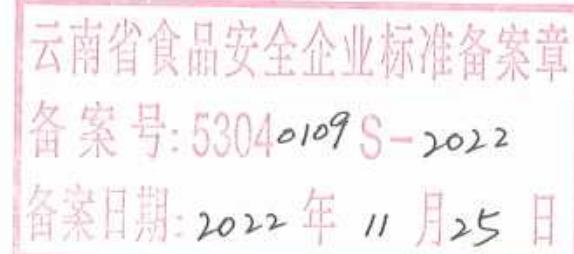
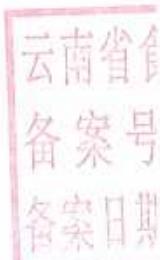


**Q/TDG**

# 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



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
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。	盘中，在自然光线下目测、鼻

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 5304 S

#### 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。

备案章

日

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 企业标准信息公开平台 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）

许健震

备案单位主要负责人（签字）

2022年 11月 24日

2022年 11月 24日