

# Q/KJZ

## 昆明晶珍农产品加工有限公司企业标准

Q/KJZ 0001 S—2023

### 糖果

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0439</sup>S- 2023

备案日期: 2023 年 10 月 16 日

2023 - 10 - 16 发布

2023 - 10 - 18 实施

昆明晶珍农产品加工有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的糖果是以食用葡萄糖、白砂糖、花生仁、瓜子仁、核桃仁、小米、松子仁、芝麻等其中一种或几种为主要原料，添加适量的饮用水、食品用香精、食品添加剂，经熬制、冷却、成型、包装的工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明晶珍农产品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张乔发。

食品安

号: 5301

期:

# 糖果

## 1 范围

本标准规定了糖果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖、花生仁、瓜子仁、核桃仁、小米、松子仁、芝麻等其中一种或几种为主要原料，添加适量的饮用水、食品用香精、食品添加剂，经熬制、冷却、成型、包装的工艺加工而成的糖果。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 花生仁、瓜子仁、核桃仁、小米、松子仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.2 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.3 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.8 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。

### 3.2 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                                          |
|-------|--------------------|-----------------------------------------------|
| 色 泽   | 具有该产品应有的色泽。        | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后温水漱口，口尝其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品特有的香味和滋味，无异味。 |                                               |
| 性 状   | 大小基本均匀。            |                                               |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。         |                                               |

### 3.3 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            | ≤ 8.5          | GB 5009.3   |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 3.0          | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g   | ≤ 0.5 (葵花籽0.8) | GB 5009.227 |

3.4 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 |

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合 GB 17399 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品，抽样基数不少于50kg，随机抽取2kg(不少于30个最小包装)，将样品分为两份，其中一份作为检验用，另一份留作备样。

4.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格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。

4.4 型式检验

正常生产情况下,型式检验每半年进行一次,型式检验项目为本标准规定的所有项目,发生下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时;
- b) 停产半年后重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中,若微生物指标有任一项不合格,则判定该批次产品为不合格产品,不得复检;其余项目指标有不合格项时,可用留样进行复检,以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

产品包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生,具有防尘、防雨、防晒设施,装运时应轻拿轻放,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉干燥的库房内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品应离地堆放,堆码高度以提取方便为宜。

## 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《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2023年9月9日至2023年9月19日在今日头条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）

张齐发

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 9 月 25 日

2023 年 9 月 25 日