

Q/KMQ

昆明美侨商贸有限公司企业标准

Q/KMQ 0002 S—2024

凝胶糖果

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010078 S-2024
备案日期: 2024年02月01日

2024-02-01 发布

2024-02-03 实施

昆明美侨商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的凝胶糖果是以水果汁、白砂糖、生活饮用水为主要原料，添加食品添加剂，经溶糖、混合、煮料、成型、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准由昆明美侨商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李雪丹。

食品安
号: 530
期:

凝胶糖果

1 范围

本标准规定了凝胶糖果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以水果汁、白砂糖、生活饮用水为主要原料，添加食品添加剂，经溶糖、混合、煮料、成型、包装等工艺加工而成的凝胶糖果。

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 果汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有该品种应有的色泽。	取适量样品，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，用温水漱口后，品尝其滋味。
滋味、气味	具有该品种应有的香味和滋味，无异味。	
组织形态	凝胶状、能基本保持原有的形态，组织柔软适中。	
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
干燥失重, g/100g ≤	78.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计), g/100g ≥	1.5	GB 5009.7

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

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出厂样检验, 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) 停产半年以上重新恢复生产时;
- 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。

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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施,保持清洁卫生,不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运;装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、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、易污染的物品混贮、混放。



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12月20日至2023年12月30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）
2024年1月5日

李雪丹
备案单位主要负责人（签字）
2024年1月5日