

Q/YYS

云南玉升食品有限公司企业标准

Q/YYS 0001 S—2024

代替 Q/YYS 0001 S-2020

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: 53010551 S-2024

备案日期: 2024 年 12 月 26 日

2024-12-26 发布

2024-12-28 实施

云南玉升食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的糖果，是以麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆等淀粉糖、食糖、甜味剂等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加蜂蜜、谷物杂粮类（和/或豆类、薯类）、米花等膨化食品、坚果及籽类食品、天麻、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枸杞、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、茯苓、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、植物油（或食用油脂）、牛奶、大豆蛋白粉、乳粉、可食用花卉、植脂末、红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋黄粉、鸡蛋、鹅蛋等禽蛋及其制品、葡萄干、苹果、菠萝、雪梨、柠檬、桑椹、蓝莓等水果及制品、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、醪糟（发酵酒）、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根、燕窝、麦芽糊精、食用盐、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料预处理（熟化或不熟化、混合或不混合等）、调制（或不调制）、熬制（或不熬制）、成型、后处理、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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。

本标准由云南玉升食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/YYS 0001 S-2020《糖果（南糖）》。

本标准主要起草人：罗仁珍。

食品
号: 53
期:

糖果

1 范围

本标准规定了糖果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆等淀粉糖、食糖、甜味剂等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加蜂蜜、谷物杂粮类（和/或豆类、薯类）、米花等膨化食品、坚果及籽类食品、天麻、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枸杞、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、茯苓、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、植物油（或食用油脂）、牛奶、大豆蛋白粉、乳粉、可食用花卉、植脂末、红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋黄粉、鸡蛋、鹅蛋等禽蛋及其制品、葡萄干、苹果、菠萝、雪梨、柠檬、桑椹、蓝莓等水果及制品、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、醪糟（发酵酒）、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根、燕窝、麦芽糊精、食用盐、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料预处理（熟化或不熟化、混合或不混合等）、调制（或不调制）、熬制（或不熬制）、成型、后处理、包装等工艺制成的糖果。

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 产品分类

根据产品使用的原辅料和加工形态工艺的不同分为：小米软糖、大枣小米软糖、南瓜子酥、葵花子酥、坚果酥、坚果酥糖、小米酥、小米糕、玉米软片糕、苏子软糕、苏子糖、花生糖、花生酥、核桃糖、麦芽核桃糕、荞花糖、荞花酥、米花糖、黑芝麻软糖、黑芝麻酥、鲜花小米糖、鲜花坚果糕、四物糖、五谷糖、豆末糖、蜂蜜小米软糖、天麻米花酥、石斛苏子糖等各种风味的糖果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.2 麦芽糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖等淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.3 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。

4.1.4 糙米、黑米、红米、紫米、糯米、青稞、黄小米、玉米、大麦、燕麦、荞麦、黑麦、高粱、黍米（或大黄米、糜子）、薏苡仁、红豆、白芸豆、白扁豆、黑豆、赤小豆等杂粮谷物或其他淀粉质类：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 的规定。

4.1.5 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

- 4.1.6 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、苏子、葵花籽仁、南瓜子仁、花生、杏仁干、核桃仁等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.7 牛奶：应符合 GB 25190 的规定。
- 4.1.8 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.9 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.10 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.11 米花等膨化食品：应符合 GB 17401 的规定。
- 4.1.12 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.13 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.14 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.15 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.16 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.17 蛋黄粉、禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.18 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.19 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.20 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.21 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.22 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.23 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.24 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.25 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.26 醪糟（发酵酒）：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.27 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.28 天麻、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枸杞、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、茯苓、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花、玫瑰茄等可食用花卉、葡萄干、苹果、菠萝、雪梨、柠檬、桑椹、蓝莓等水果及制品、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、燕窝等：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.29 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
色 泽	具有其相应产品原辅料加工后应有的色泽，色泽均匀。	参照GB 17399检测
气味、滋味	具有相应产品原辅料加工后固有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有相应产品原辅料产品加工后应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
注: 酸价和过氧化值指标仅适用于以坚果及籽类为原料的产品检测。		

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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

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, 并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

4.10 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的产品为一批。

5.2 抽样

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

产品出厂前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

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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) 出厂检验结果与上一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，微生物指标如有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，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 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，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》。



备案单位（盖章）

2024年12月18日

罗仁珍

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月18日