

Q/TSB

云南省通海斯贝佳食品有限公司企业标准

Q/TSB 0001 S—2025

代替 Q/TSB 0001 S-2024

豆末糖

2025-6-23 发布

2025-6-25 实施

云南省通海斯贝佳食品有限公司 发布



前 言



我公司生产的豆末糖是以麦芽糖（饴糖）、大豆粉（或青稞粉）、白砂糖为主要原料，添加（或不添加）胚芽粉、芝麻、巧克力（或代可可脂巧克力）、坚果、植物油、天然食用香料等，经熬糖、拉白、包木、折叠、剪切、冷却、成型、涂层（或不涂层）巧克力（或代可可脂巧克力）、包装等工艺制成。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。

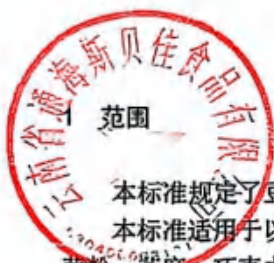
本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/TSB 0001 S-2024《豆末糖》。

本标准由云南省通海斯贝佳食品有限公司提出、起草并解释

本标准主要起草人：普绩

豆末糖



本标准规定了豆末糖的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以麦芽糖（饴糖）、大豆粉（或青稞粉）、白砂糖为主要原料，添加（或不添加）胚芽粉、芝麻、巧克力（或代可可脂巧克力）、坚果、植物油、天然食用香料等，经熬糖、拉白、包末、折叠、剪切、冷却、成型、涂层（或不涂层）巧克力（或代可可脂巧克力）、包装等工艺制成的豆末糖。

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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.3 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.4 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.5 青稞粉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.7 巧克力、代可可脂巧克力：应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.11 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。

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
	奇香味	芝麻味	奶香味	茶味	原味	青稞味	巧克力味	
色泽	符合品种应有的色泽							打开包装，取适量样品置





形状	长条型、酥、脆、松、不低于18层	于洁净的白色瓷盘内，在自然光线处目视、鼻嗅、口尝。
滋味与口感	香甜酥脆、具有该产品中突出的香味，不粘牙，无异味	
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 ≤	5.0	GB5009.3
还原糖（以葡萄糖计）， g/100g ≥	2.0	GB5009.7

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

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17403的有关规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样



按表4随机抽取不少于2.0kg的样品。样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

表 4 抽样

每批生产包装件数（以基本包装单位计）	抽样件数（以基本包装单位计）
200（含200）以下	3
201～800	4
801～1800	5
1801～3200	6
3200以上	7

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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) 当原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有一项不合格时，则判定为不合格，其余指标若有任一项不合格时，可以用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合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、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。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》。



备案单位(盖章)

2025年6月23日

普康

备案单位主要负责人(签字)

2025年6月23日

