

Q/YLH

云南绿华食品有限公司企业标准

Q/YLH 0009 S—2020

其它糖果（果仁糖）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010254S-2020
备案日期: 2020年12月18日

云南省
备案
备案日

2020-12-18 日 发布

2020-12-20 日 实施

云南绿华食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的其它糖果（果仁糖），是以花生仁、核桃仁、腰果、扁桃仁、火麻仁、葵花籽、南瓜籽、芝麻、枣、蔓越莓、姜、提子干、蓝莓干、葡萄干、杏干、无花果、枸杞、橘皮、彩椒、柠檬、麦片、香辛料、可可粉、蛋白粉、黄油、魔芋精粉、食用盐其中一种或几种为原料，配以白砂糖或甜味剂，添加（或不添加）食品添加剂，经称量、混合、熟制（烘烤）、成型、切段、冷却、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南绿华食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余友会。

食品安全

号: 5301

期:

其它糖果（果仁糖）

1 范围

本标准规定了其它糖果（果仁糖）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以花生仁、核桃仁、腰果、扁桃仁、火麻仁、葵花籽、南瓜籽、芝麻、枣、蔓越莓、姜、提子干、蓝莓干、葡萄干、杏干、无花果、枸杞、橘皮、彩椒、柠檬、麦片、香辛料、可可粉、蛋白粉、黄油、魔芋精粉、食用盐其中一种或几种为原料，配以白砂糖或甜味剂，添加（或不添加）食品添加剂，经称量、混合、熟制（烘烤）、成型、切段、冷却、包装等工艺加工而成的其它糖果（果仁糖）。

2 规范性引用文件

本标准所列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 核桃仁、腰果、扁桃仁、火麻仁、葵花籽、南瓜籽、芝麻、蔓越莓、提子干、姜、蓝莓干、葡萄干、杏干、无花果、枸杞、橘皮、彩椒、柠檬：应干燥，无霉变、劣变，并符合相关食品标准及有关规定。

3.1.2 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

3.1.3 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.5 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。

3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.7 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。

3.1.8 蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.9 麦片、黄油：应符合相关食品标准及有关规定。

3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.11 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	指 标	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅、
香 气	具有该产品固有的香味，无不良气味	

形态	具有该产品应有的组织形态	口尝
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

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规定方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定；

3.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

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

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽取2KG(不少于30个最小包装)，样品分成两份，一份用于检验，一份备查。

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

正常生产情况下每半年进行一次，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，亦应进行形式检验。

- 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，微生物指标有任一项不合格时，则判定该产品不合格；其他指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、运输、储存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装标志应符合 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、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。



承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、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》。



备案单位主要负责人(签字): 官本哲也

20 年 11 月 26 日

20 年 11 月 26 日