

Q/YYS

云南玉升食品有限公司企业标准

Q/YYS 0001 S—2020

替代 Q/YYS 0001 S-2017

糖果（南糖）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010132 S-2020

备案日期: 2020年07月02日

2020-06-05 发布

2020-07-02 实施

云南玉升食品有限公司 发布

前 言

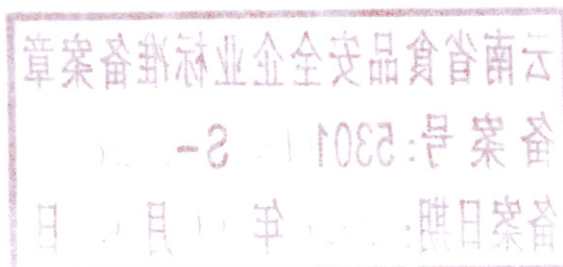
我公司生产的糖果（南糖），是以麦芽糖、白砂糖、小米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、苏子、食用葡萄糖、大米、芝麻、瓜子、小麦粉、核桃、食用植物油、荞麦、可食用鲜花（重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花等）、黄豆、大枣、枸杞、蜂蜜、食品添加剂等辅料，经原料处理、调配或不调配、熬制、成型、冷却、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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。

本标准替代Q/YYS 0001 S-2017

本标准主要起草人：罗仁珍



糖果（南糖）

1 范围

本标准规定了糖果（南糖）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以麦芽糖、白砂糖、小米中的一种或几种为主要原料，添加或不添加花生、苏子、葡萄糖、大米、芝麻、瓜子、小麦粉、核桃、食用植物油、荞麦、可食用鲜花（重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花等）、黄豆、大枣、枸杞、蜂蜜、食品添加剂等辅料，经原料处理、调配或不调配、熬制、成型、冷却、包装等工艺制成的糖果（南糖）。

2 规范性引用文件

本标准中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。

食品安全企业标准

1-5301 S-

1: 年 月

3 产品分类

按主要原料的不同分为：小米糖、苏子糖、花生糖、核桃糖、荞花糖、小米鲜花糖、四物糖、豆末糖、小米蜂蜜糖等。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.7 核桃：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.8 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.9 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.10 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.11 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.12 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.13 苏子、小米、大米、瓜子、食用鲜花等原辅料：应干燥、无霉变、劣变，并符合相应的食品安全标准及要求。
- 4.1.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 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。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
形 态	具有相应品种应有的形态	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
气味及滋味	具有相应品种应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 微生物限量

应符合GB 17399的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760糖果的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 17403的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从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），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

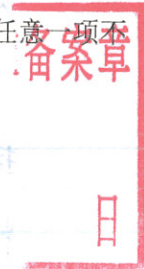
包装材料和容器应符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙。



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》。

云南玉升食品有限公司

备案单位（盖章）

2020年4月29日

备案单位主要负责人（签字）罗仁珍

2020年4月29日