

# Q/KGF

## 昆明国方生物科技有限公司企业标准

Q/KGF 0008 S—2021

---

### 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: 53010611 S-2021

备案日期: 2021年12月09日

2021-12-07 发布

2021-12-09 实施

昆明国方生物科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的糖果，是以灵芝（或灵芝粉）、天麻（或天麻粉）、铁皮石斛（或铁皮石斛粉）的其中一种为主要原料，经原料处理、粉碎（或不粉碎）、添加麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、食用淀粉、食糖、食品添加剂等辅料中的一种或几种、调配、灭菌、压片成型、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。

本标准由昆明国方生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄治国。

食品  
号: 53  
期:

# 糖果

## 1 范围

本标准规定了糖果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以灵芝（或灵芝粉）、天麻（或天麻粉）、铁皮石斛（或铁皮石斛粉）的其中一种为主要原料，经原料处理、粉碎（或不粉碎）、添加麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、食用淀粉、食糖、食品添加剂等辅料中的一种或几种、调配、灭菌、压片成型、包装等工艺加工而成的糖果。

## 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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 灵芝（或灵芝粉）、天麻（或天麻粉）、铁皮石斛（或铁皮石斛粉）：应选用洁净、无污染、无霉变、无变质的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 或相应食品标准的规定。
- 3.1.3 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 或相应食品标准的规定。
- 3.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 或相应食品标准的规定。
- 3.1.5 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 或相应食品标准的规定。
- 3.1.6 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 其他原辅材料：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	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
气味与滋味	具有该产品特有的滋味与气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

### 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
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量

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 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

3.7.1 食品添加剂的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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 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。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前必须经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执行。

### 4.4 型式检验

标准  
3-  
月

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。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格项目，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 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

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相应的食品安全标准和有关规定。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。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

案章

日

# 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》。



黄治国

备案单位主要负责人 (签字)

2021年 11月 30日