

Q/YHX

玉溪市华馨食品有限公司企业标准

Q/YHX 0003 S—2022

代替 Q/YHX 0003 S-2018

云南省食品
备案号:5
备案日期:

南糖

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5304⁰⁰¹⁵S-2022
备案日期:2022年03月11日

2022-03-07 发布

2022-03-11 实施

玉溪市华馨食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的南糖是以花生、芝麻、小米、白沙糖、麦芽糖、大豆油为主要原料，经原料处理、熬糖，添加（或不添加）花生（或芝麻、小米）、烘烤、配料、混匀、擀压成型、切分、冷却、包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，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 2762-2017《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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅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。

本标准由玉溪市华馨食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李占明。

备案章

月 日

南糖

1 范围

本标准规定了南糖的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以花生、芝麻、小米、白沙糖、麦芽糖、大豆油为主要原料，经原料处理、熬糖，添加（或不添加）花生（或芝麻、小米）、烘烤、配料、混匀、擀压成型、切分、冷却、包装而成的南糖。

2 规范性引用文件

本标准中所列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

产品根据其加入的原辅料不同分为：花生糖、芝麻片、小米糖、寸金糖。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白沙糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.3 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.4 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.5 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

4.1.6 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。

4.1.7 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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求				检验方法
	花生糖	芝麻片	小米糖	寸金糖	
色 泽	有所加原辅料相应的颜色				取适量试样，去除包装，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
形 态	块状	薄片状	条状或块状	条状或枕状	
滋味与口感	香甜酥脆、有该产品应有的香味，不粘牙、无异味				
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
干燥失重, g/100g ≤	6.0	GB 5009.3
二氧化硫	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 As 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

4.6.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量要求

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 中糖果的规定。

4.9 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

同一批原料、同一工艺、同一班次生产的同一规格品种的产品为一个批次。

5.2 抽样

所抽样品应为保质期内的同一个批次的产品，抽样基数不少于50 kg，随机抽取2 kg（不少于30个最小包装），样品分成2份，每份样品为1 kg，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经企业质量检验部门检验合格，并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、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) 产品原料、工艺、配方有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定原则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格；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、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 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

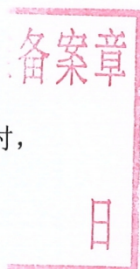
包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定；产品包装应牢固，封口严密不漏。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，无污染。产品运输应避免日晒雨淋，产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、有污染或影响产品质量的物品混装混运。产品装卸及搬运时应轻拿轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无污染、无异味的库房内。产品堆放应离地离墙，不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、有污染的物品混贮、混放。



云南省食品
备案号:5
备案日期:

备案单位承诺书

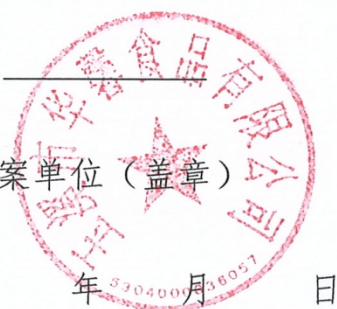
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位（盖章）



李立明

备案单位主要负责人（签字）

2022年 3月 2日