

# Q/FJJW

## 福建久久王食品工业有限公司企业标准

Q/FJJW 0003S—2016

代替Q/FJJW 0003S—2015

---

### 可吸糖果

2016-03-05 发布

2016-03-18 实施

福建久久王食品工业有限公司

发布

## 前 言

本标准代替Q/FJJW 0003S-2015《有益吸》。

本标准与Q/FJJW 0003S-2015相比主要差别如下：

- 企业标准名称进行了修改；
- 胭脂红、二氧化钛指标进行了修改；
- 诱惑红检测方法进行了修改；
- 增加植脂末原料；
- 微生物指标进行了修改；
- 部分规范性引用文件做了更新。

本标准由福建久久王食品工业有限公司提出。

本标准由福建久久王食品工业有限公司起草。

本标准主要起草人：郑振忠、王国军、郑国思、郑国典、陈镇廷、官美英。

# 可吸糖果

## 1 范围

本标准规定了可吸糖果的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糊精、木薯淀粉、果汁为主要原料，配以全脂乳粉、维生素 C、低聚果糖、葡萄糖浆、植脂末、食品用香精、食品用香料、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、阿拉伯胶、可可粉、诱惑红、柠檬黄、亮蓝、日落黄、焦糖色、胭脂红、二氧化钛为辅料，经拌料、造粒、烘烤、包装等工艺制作而成的可吸糖果。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4480.1 食品添加剂 胭脂红

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7655.1 食品添加剂 亮蓝

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8817 食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法)

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17511.1 食品添加剂 诱惑红

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20706 可可粉

GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 20885 葡萄糖浆  
GB/T 21912 食品中二氧化钛的测定  
GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定  
GB/T 23528 低聚果糖  
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸  
GB 25577 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 29343 木薯淀粉  
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则  
GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
QB/T 4791 植脂末  
SB/T 10197 原果汁通用技术条件  
SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法  
国家质量监督检验检疫总局第123号令（2009） 食品标识管理规定(修订版)

### 3 产品分类

可吸糖果按不同风味分为苹果味、菠萝味、草莓味、水蜜桃味、朱古力味、酸奶味、香橙味、柠檬味、奶茶味、芒果味等品种。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。
- 4.1.3 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 的要求。
- 4.1.4 果汁：应符合 SB/T 10197 的要求。
- 4.1.5 维生素 C：应符合 GB 14754 的要求。
- 4.1.6 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的要求。
- 4.1.7 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的要求。
- 4.1.8 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.9 食品用香料：应符合 GB 29938 的要求。
- 4.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸：应符合备案有效供应商企业标准的要求。
- 4.1.11 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 4.1.12 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.13 阿拉伯胶：应符合 GB 29949 的要求。
- 4.1.14 可可粉：应符合 GB/T 20706 的要求。
- 4.1.15 诱惑红：应符合 GB 17511.1 的要求。
- 4.1.16 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.17 亮蓝：应符合 GB 7655.1 的要求。
- 4.1.18 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.19 焦糖色：应符合 GB 8817 的要求。

- 4.1.20 胭脂红：应符合 GB 4480.1 的要求。
- 4.1.21 二氧化钛：应符合 GB 25577 的要求。
- 4.1.22 全脂乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.23 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.24 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	均匀一致，并符合该品种相应的色泽
组织形态	呈圆形小颗粒
滋味和气味	符合该品种应有的滋味气味，无异味
杂质	正常视力观察无可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/（g/100g）	≤ 10
总砷（以As计）/（mg/kg）	< 0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5
二氧化硫残留量/（g/kg）	≤ 0.1
三氯蔗糖（g/kg）	≤ 1.5
诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计）（g/kg）	≤ 0.3
柠檬黄 <sup>b</sup> （以柠檬黄计）（g/kg）	≤ 0.3
亮蓝（以亮蓝计）（g/kg）	≤ 0.3
日落黄 <sup>b</sup> （以日落黄计）（g/kg）	≤ 0.3
胭脂红 <sup>a</sup> （以胭脂红计）（g/kg）	≤ 0.05
二氧化钛（g/kg）	≤ 10.0
<sup>a</sup> 诱惑红、胭脂红混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。	
<sup>b</sup> 柠檬黄、日落黄混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（cfu/g）	≤ 20000
大肠菌群/（MPN/g）	≤ 4.3

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品用香精、食品用香料、维生素 C、焦糖色、阿拉伯胶、DL-苹果酸按生产需要适量添加；天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 $\leq 4.5\text{g/kg}$ 。

#### 4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）的规定。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

随机抽取样品，置于明亮处观察其包装外观；然后随机抽取约10g的样品，平铺于清洁的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、形态、杂质，闻其香味，并取少许放于舌尖，品尝其滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 5.2.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 5.2.4 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 的方法测定

##### 5.2.5 三氯蔗糖

按 GB 22255 的方法测定

##### 5.2.6 诱惑红

按 SN/T 1743 规定的方法测定。

##### 5.2.7 亮蓝、柠檬黄、日落黄、胭脂红

按 GB/T 5009.35 规定的方法测定。

##### 5.2.8 二氧化钛

按 GB/T 21912 规定的方法测定。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一工艺条件生产的同一品种、同一规格的产品为一批次。批量样品以“包”为单位。

6.2 抽样

在生产线或成品库内随机抽取样品，抽样件数见表 4。

表 4 抽样件数

每批生产包装件数（指基本包装箱）	抽样件数（指基本包装箱）
200（含 200）以下	3
201-800	4
801-1800	5
1801-3200	6
3200 以上	7

在抽样件数中任意取 3 件，型式检验时，每件取不低于 100g，混匀，从其中取 1/3 用于感官检验，1/3 用于净含量检验，1/3 用于理化指标和微生物指标检验、干燥失重检验；出厂检验时，每件取不低于 10g，混匀，从其中取 1/3 用于感官检验，1/3 用于净含量检验，1/3 用于理化指标和微生物指标检验、干燥失重检验。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

- 6.3.1.1 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行出厂检验。经检验合格并附上合格证后，方可出厂。
- 6.3.1.2 出厂检验项目按出厂检验项目：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌数。

6.3.2 型式检验

- 6.3.2.1 型式检验项目为本标准规定的全部要求。
- 6.3.2.2 正常生产时，每六个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：
  - a) 原辅材料或工艺有较大改变时；
  - b) 停产三个月后，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) 食品安全监管部门提出要求时。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品为合格品。
- 6.4.2 检验结果中微生物指标若有一项不符合本标准规定时，则判该批产品为不合格品。

6.4.3 检验结果中,感官要求、净含量、理化指标如不符合标准要求,可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,复检结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品;复检结果如仍有指标不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

## 7 标志、包装、运输及贮存

### 7.1 标志

7.1.1 销售包装上应有食品标签。食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令(2009)规定。

7.1.2 在包装箱外应标明产品名称、规格、数量、厂名、厂址、生产日期,包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

内包装用塑料包装材料应符合GB 9688的规定。包装应严密、牢固、耐压、不破损、不泄漏。运输包装材料用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥,有蓬盖。不得与有毒、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混运。运输途中应避免挤压、碰撞、日晒雨淋。装卸时应轻搬轻放,严禁抛掷。

### 7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁的库房内,货物应离地、离墙,不得少于10cm。避免阳光直射和靠近热源。不得与有毒、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混贮。产品采取先进库先出货的原则。

## 8 保质期

本标准规定的包装、运输、贮存条件下,自生产之日起,产品保质期为 24 个月。

---