

Q/XKBB

新疆西凯巴巴食品有限公司
食品安全企业标准

Q/XKBB 0001S-2018

糖果（龙须酥糖）



2018-02-06 发布

2018-02-26 实施

新疆西凯巴巴食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆西凯巴巴食品有限公司提出。

本标准由新疆西凯巴巴食品有限公司起草。

本标准起草人：曾凡军、亚生·木沙。

本标准批准人：亚生·木沙。

本标准于2018年09月06日首次发布。



糖果(龙须酥糖)

1 范围

本标准规定了糖果（龙须酥糖）的技术要求、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加小麦粉、水、起酥油、代可可脂、可可粉、乳粉、乳清粉的一种（或多种）为辅料，添加（或不添加）柠檬酸，经相关工艺制成的各种甜味食品糖果（龙须酥糖）。

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 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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	食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
GB 17399	食品安全国家标准	糖果
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 1355	小麦粉	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 20706	可可粉	
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[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料及辅料

各种原辅料应符合相应标准和有关规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。小麦粉符合 GB/T1355 的规定。起酥油、代可可脂符合 GB15196 的规定。可可粉符合 GB/T 20706 的规定。乳粉符合 GB19644 的规定。乳清粉符合 GB 11674 的规定。柠檬酸符合 GB1886.235 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。以上原料还需符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.2 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.3 感官指标

感官指标符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要求	检验方法
外观、色泽	具有相应龙须酥糖的外观特性，具有相应龙须酥糖的外观特性，具有相应龙须酥糖的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察外观，色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
滋味、气味	具有相应龙须酥糖应有的气味和滋味，无异味，无异味	
状 态	符合相应龙须酥糖的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物	

3.4 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
铅(以Pb计) (mg/kg) $\leq$	0.4	GB5009.12
总砷(以As计) (mg/kg) $\leq$	0.5	GB5009.11

注：食品添加剂添加量符合 GB2760 的规定。铅严于 GB2762 的规定。

3.5 微生物指标

微生物指标符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案（样品的采样及处理按 GB4789.1 执行） 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g) $\leq$	5	2	10^4	10^5	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/g) $\leq$	5	2	10	10^2	GB4789.3

3.6 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法规定》，按 JJF1070 的规定检验。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产日期、同一生产班次、同一品种、同一规格生产的产品为一批。

4.2 抽样方法和数量

在成品库按批抽样，每批按3/1000随机抽样，每批应不少于8个销售单元（不含净含量抽样），抽样一式两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库。

4.4 出厂检验

出厂检验项目为：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。每批产品需经本公司质检部门按本标准检验，经检验合格，签发质量合格证后方可出厂。

4.5 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目包括本标准的 3.3-3.6 要求的项目。有下列情况之一时，应进行检验。

- a) 产品投入批量生产时。
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时。
- c) 停产半年以上，再恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出检验要求时。

4.6 判定原则

出厂检验结果符合本标准要求时，判为产品出厂检验合格。出厂检验结果中有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样复验，仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

5.1.1 销售包装的标签和标志按 GB7718、GB28050 的要求。

5.1.2 外包装储运图形标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 内包装材料食品包装袋符合 GB9683 的要求。

5.2.2 产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 的相关规定。

5.3 贮存

产品贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的场所，常温贮存不得露天存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面 10cm，离墙 20cm。

5.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋、防潮，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻卸。

5.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 12 个月。也可根据实验室食品保质期加速测试数据标识。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	糖果（龙须酥糖）	标准主要起草人	曾凡军、亚生·木沙
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 标准规定了糖果（龙须酥糖）的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，决定制定食品安全标准的企业标准。 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》及其实施条例的规定，参照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》编撰，按照GB17399《食品安全国家标准 糖果》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，中试产品经检验合格后上报自治区卫生和计划生育委员会受理后备案。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。小麦粉符合 GB/T1355 的规定。起酥油、代可可脂符合 GB15196 的规定。可可粉符合 GB/T 20706 的规定。乳粉符合 GB19644 的规定。乳清粉符合 GB 11674 的规定。柠檬酸符合 GB1886.235 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。以上原料还需符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。 按照 GB17399《食品安全国家标准 糖果》制定：感官要求,微生物要求。 按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、总砷指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 试验方法：铅按GB5009.12的规定方法测定。总砷按GB 5009.11的规定方法测定。菌落总数按GB4789.2的规定方法测定。大肠菌群按GB4789.3的规定方法测定。食品添加剂添加量符合GB2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准的规定。 净含量按JJF1070规定执行。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB17399《食品安全国家标准 糖果》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本标准制定铅（以 Pb 计）$\leq 0.4\text{mg/kg}$。严于国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以 Pb 计）$\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的要求。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 已经卫生监督网 http://www.xjwsjd.gov.cn 进行了 20 天（2018.09.12—2018.10.02）的公示，没收到修改意见。			