

Q/TMY

乌鲁木齐天牧元食品有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/TMY0006S-2020



奶味糖果

2020-03-25 发布

2020-05-15 实施

乌鲁木齐天牧元食品有限公司 发布

前 言

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，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，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐天牧元食品有限公司提出；

本标准由乌鲁木齐天牧元食品有限公司起草；

本标准起草人：宋剑刚；

本标准批准人：宋剑刚；

本标准于2020年3月25日首次发布。



奶味糖果

1. 范围

本标准规定了奶味糖果的技术要求及试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、牛乳粉、羊乳粉、驼乳粉、驴乳粉、乳清粉、蜂蜜、食用淀粉、麦芽糊精、乳酸菌、菊粉、多聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚半乳糖、麦芽糖、芝士、黄油、糖果基料粉、水果干制品及水果冻干粉、坚果仁、芝麻、食品添加剂，经混匀、压片成型、包装工艺加工而制成的奶味糖果。

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，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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限量
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7101	食品安全国家标准	饮料
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB13104	食品安全国家标准	食糖
GB14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
GB16325	干果食品卫生标准	
GB17399	食品安全国家标准	糖果
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB19644	食品安全国家标准	乳粉
GB25192	食品安全国家标准	再制干酪
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T11761	芝麻	
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
GB/T20880	食用葡萄糖	
GB/T20880	低聚异麦芽糖	
GB/T20883	麦芽糖	
GB/T20884	麦芽糊精	
GB/T22645	泡罩包装用铝及铝合金箔	

GB/T23528	低聚果糖
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
QB/T4575	食品加工用乳酸菌
DBS65/014	食品安全地方标准 驼乳粉
DBS65/019	食品安全地方标准 驴乳粉
JJF1070	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》	
中华人民共和国卫生部公告2008年第20号	
中华人民共和国卫生部公告2009年第5号	



3 技术要求

3.1 原辅材料及生产过程中的卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 白砂糖符合GB13104的规定。食用葡萄糖符合GB/T20880的规定。牛乳粉、羊乳粉符合GB19644的规定。驼乳粉符合DBS 65/014-2017的规定。驴乳粉：应符合DBS 65/019-2017的规定。乳清粉符合GB11674的规定。蜂蜜符合GB14963的规定。食用淀粉符合GB31637的规定。麦芽糊精符合GB/T20884的规定。乳酸菌符合QB/T4575的规定。菊粉、多聚果糖符合中华人民共和国卫生部公告2009年第5号的规定。低聚异麦芽糖符合GB/T20881的规定。低聚果糖符合GB/T23528的规定。低聚半乳糖符合中华人民共和国卫生部2008年第20号公告的规定。麦芽糖符合GB/T20883的规定。芝士符合GB25192的规定。黄油符合GB15196的规定。糖果基料粉符合GB7101的规定。水果干制品及水果冻干粉符合GB16325的规定。坚果仁符合GB19300的规定。芝麻符合GB/T11761的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.3 生产用水符合GB5749的规定。

3.1.6 生产过程中的卫生要求符合GB14881的规定。

3.2 感官要求

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
外观、色泽	符合相应产品的外观特性,具有正常产品的色泽	GB17399
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味,无异味	
状态	符合相应产品的特性,无霉变,无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 12	GB5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12
备注: 铅指标严于GB2762的规定。 食品添加剂符合GB2760的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量符合3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3

3.5 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫局令第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF1070

规定的方法执行。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

同一批原料，同一配料、同一班次、同一生产日期、同一规格生产的产品为一批。随机抽取18个包装样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品必须由厂质量检验部门按本标准检验合格后，由质量监督部门签发合格证方可出厂，每批出厂的产品都应附有合格的检验报告书。

4.2.2 出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 在正常生产中，每半年进行一次型式检验，但在下列情况之一进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

4.3.2 型式检验项目为 3.2-3.5 规定的全部项目。

4.4 判定规则

产品按本标准检验，全部合格时，则判该批产品为合格品，若有一项不合格，可用备用样对不合格项进行复检，若复检仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，微生物项目不得复检。

5. 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

预包装产品的销售包装、标志符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

食品包装袋符合 GB9683 的规定，食品包装用铝及铝合金箔袋符合 GB/T28118 的规定，塑料瓶符合 GB 4806.7 的规定，塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。规格可根据市场需求和客户需要设置。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定，内包装应密封良好，外包装应完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

5.3 贮存

产品应按批存放在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地离墙分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、暴晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期最长保质期为24个月，保质期以标签上标示为准。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	奶味糖果	标准主要起草人	宋剑刚
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>本企业标准在格式和内容上严格按GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》，依据GB17399《食品安全国家标准 糖果》编写标准，在进行验标检验后，上报受理备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>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。食用葡萄糖符合GB/T20880的规定。牛乳粉、羊乳粉符合GB19644的规定。驼乳粉符合DBS 65/014-2017的规定。驴乳粉：应符合DBS 65/019-2017的规定。乳清粉符合GB11674的规定。蜂蜜符合GB14963的规定。食用淀粉符合GB31637的规定。麦芽糊精符合GB/T20884的规定。乳酸菌符合QB/T4575的规定。菊粉、多聚果糖符合中华人民共和国卫生部公告2009年第5号的规定。低聚异麦芽糖符合GB/T20881的规定。低聚果糖符合GB/T23528的规定。低聚半乳糖符合中华人民共和国卫生部2008年第20号公告的规定。麦芽糖符合GB/T20883的规定。芝士符合GB25192的规定。黄油符合GB15196的规定。糖果基料粉符合GB7101的规定。水果干制品及水果冻干粉符合GB16325的规定。坚果仁符合GB19300的规定。芝麻符合GB/T11761的规定。食品添加剂符合相应的国家标准的规定。生产用水符合GB5749的规定。</p> <p>依据GB17399《食品安全国家标准 糖果》制定了感官要求、菌落总数、大肠菌群指标。</p> <p>依据GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标。</p> <p>依据产品特点制定干燥失重指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB17399 规定的方法检验。干燥失重按 GB5009.3 规定的方法检验。铅按 GB5009.12 规定方法检验；菌落总数按 GB4789.2 规定的方法执行。大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法执行。净含量按 JJF1070 规定的方法测定。</p>			
<p>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）</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》</p> <p>GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p> <p>GB17399 《食品安全国家标准 糖果》</p>			
<p>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</p> <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅$\leq 0.4\text{mg/kg}$，指标严于GB2762的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>企业标准经2020年4月21日—2020年5月10日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。</p>			