

Q/XYHH

新疆西域皇后食品有限公司 食品安全企业标准

Q/XYHH0001S-2024

奶糖糖果



2024-10-10 发布

2024-10-18 实施

新疆西域皇后食品有限公司

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/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分 标准文件的结构和起草规则》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。



本标准由新疆西域皇后食品有限公司提出。

本标准由新疆西域皇后食品有限公司起草。

本标准起草人：郝秀梅 乔瑞瑞

本标准批准人：赵善高

本标准于 2021 年 05 月 01 日首次发布。本次为第三次修订。

-----将“国家质量检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》”修改为“国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》”。

奶糖糖果



1 范围

本标准规定了奶糖糖果的产品分类、术语和定义、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食糖、食用葡萄糖、木糖醇或棉花糖、全脂奶粉、调制乳粉、乳清粉、奶酪粉、奶油、炼乳中的一种或多种为主要原料，适量添加（或不添加）羊奶粉、驼乳粉、生驼乳、生牛乳、发酵乳粉、含乳食品基料粉、食用淀粉、麦芽糊精、麦芽糖、蜂蜜、低聚果糖、低聚异麦芽糖、植物油、代可可脂、可可粉、可可脂、巧克力、蜜饯、水果干制品、坚果与籽类中的一种或多种，添加（或不添加）食品添加剂，经混匀、成型、烘干、杀菌、包装制成的奶糖糖果。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，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文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
GB2716	食品安全国家标准	植物油
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	食品卫生微生物学检验 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
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5420	食品安全国家标准	干酪
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	复合食品包装卫生标准	
GB11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB13102	食品安全国家标准	炼乳
GB13104	食品安全国家标准	食糖
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB14884	食品安全国家标准	蜜饯
GB14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB16325	干果食品卫生标准	
GB17399	食品安全国家标准	糖果
GB17403	食品安全国家标准	糖果巧克力生产卫生规范



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
GB19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB25190	食品安全国家标准 灭菌乳
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/T 191	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/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T19343	巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂
GB/T20706	可可粉
GB/T20707	可可脂
GB/T20880	食用葡萄糖
GB/T20881	低聚异麦芽糖
GB/T23528.2	低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
GB/T20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T20883	麦芽糖
GB/T22645	泡罩包装用铝及铝合金箔
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
SB/T10104	糖果 充气糖果
DBS65/010	食品安全地方标准 生驼乳
DBS65/014	食品安全地方标准 驼乳粉
DBS65/020	食品安全地方标准 发酵乳粉
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 食糖符合 GB13104 的规定。食用葡萄糖符合 GB/T20880 的规定。棉花糖符合 SB/T10104 的规定。全脂乳粉、羊奶粉、调制乳粉符合 GB19644 的规定。驼乳粉符合 DBS65/014 的规定。生牛乳符合 GB25190 的规定。发酵乳粉符合 DBS65/020 的规定。乳清粉符合 GB11674 的规定。炼乳符合 GB13102 的规定。奶酪粉符合 GB5420 的规定。奶油符合 GB19646 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。麦芽糖符合 GB/T20883 的规定。麦芽糊精符合 GB/T20884 的规定。植物油符合 GB2716 的规定。坚果与籽类符合 GB19300 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。低聚麦芽糖符合 GB/T20881 的规定。低聚果糖符合 GB/T23528.2 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的要求。麦芽糊精符合 GB/T20882.6 的要求。植物油符合 GB2716 的要求。可可粉符合 GB/T20706 的规定。可可脂符合 GB/T20707 的规定。巧克力、代可可脂符合 GB/T19343 的规定。蜜饯符合 GB14884 的规定。含乳食品基料粉符合 GB7101 的规定。

3.1.3 木糖醇符合 GB1886.234 的规定，均符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 规定。

3.1.4 食品添加剂的质量符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.5 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.6 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官指标

感官指标符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	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，无异嗅，无异味	
状 态	符合相应产品的特性，无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.48	GB5009.12
注：1. 农药残留限量符合GB2763的规定。 2. 铅指标严于GB2762的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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
备注： ^a 样品的采用及出来按 GB4789.1 执行。					

3.5 净含量允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》，按 JJF1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂使用符合GB2760的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料（配料）、同一生产工艺、同一品种、同一班次、同一生产日期生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样数量及方法



在每批成品中随机抽样，每批抽样基数不得少于200袋，抽样样品为20个独立包装（抽样量不少于2kg），将样品分成两份，一份为检样，一份为备检样。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行二次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定时；
- 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差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验为 3.2~3.6 的所有项目。

4.4.3 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签

定型包装的标签符合GB7718、GB28050以及国家相关规定的要求。在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、产品标准号，生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、营养成分、贮藏指南。包装储运图示标志符合GB/T191的要求。

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 GB4806.7 的规定，塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，泡罩包装用铝及铝合金箔符合 GB/T22645 的规定，运输用外包装纸箱符合 GB/T 6543 规定。规格可根据市场需求和客户需要设置。内包装密封良好，不渗气、不泄露；外包装完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

5.3 运输

运输工具及器材清洁干燥、无污染，并有防蝇、防鼠、防尘、防雨雪设施，不得与有毒有害物质混装运输。

5.4 贮存

产品码放在库房中，库房阴凉、干燥、通风，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离墙20cm、离地30cm，分类堆放，成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，自生产日期起，保质期以标签标注为准。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	奶糖糖果	标准主要起草人	郝秀梅、乔瑞瑞
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分 标准文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据 GB17399《食品安全国家标准 糖果》质量要求，编写了本标准，经过验证，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</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>一、原料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。食糖符合 GB13104 的规定。食用葡萄糖符合 GB/T20880 的规定。棉花糖符合 SB/T10104 的规定。全脂乳粉、羊奶粉、调制乳粉符合 GB19644 的规定。驼乳粉符合 DBS65/014 的规定。生牛乳符合 GB25190 的规定。发酵乳粉符合 DBS65/020 的规定。乳清粉符合 GB11674 的规定。炼乳符合 GB13102 的规定。奶酪粉符合 GB5420 的规定。奶油符合 GB19646 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的规定。麦芽糖符合 GB/T20883 的规定。麦芽糊精符合 GB/T20884 的规定。植物油符合 GB2716 的规定。坚果与籽类符合 GB19300 的规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。低聚麦芽糖符合 GB/T20881 的规定。低聚果糖符合 GB/T23528.2 的规定。食用淀粉符合 GB31637 的要求。麦芽糊精符合 GB/T20882.6 的要求。植物油符合 GB2716 的要求。可可粉符合 GB/T20706 的规定。可可脂符合 GB/T20707 的规定。巧克力、代可可脂符合 GB/T19343 的规定。蜜饯符合 GB14884 的规定。含乳食品基料粉符合 GB7101 的规定。木糖醇符合 GB1886.234 的规定，均符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>二、生产工艺：以食糖、食用葡萄糖、木糖醇或棉花糖、全脂奶粉、调制乳粉、乳清粉、奶酪粉、奶油、炼乳中的一种或多种为主要原料，适量添加或不添加（羊奶粉、驼乳粉、生驼乳、生牛乳、发酵乳粉、含乳食品基料粉、食用淀粉、麦芽糊精、麦芽糖、蜂蜜、低聚果糖、低聚异麦芽糖、植物油、代可可脂、可可粉、可可脂、巧克力、蜜饯、水果干制品、坚果与籽类），添加（或不添加）食品添加剂，经混匀、成型、烘干、杀菌、包装制成的奶糖糖果。</p> <p>三、食品安全相关的指标、限量、技术要求：依据 GB17399《食品安全国家标准 糖果》制定：感官指标、菌落总数限量(n=5, c=2, m=10⁴CFU/g, M=10⁵CFU/g)、大肠菌群限量(n=5, c=2, m=10CFU/g, M=100CFU/g)；依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅≤0.48mg/kg；净含量及允许偏差按 JJF1070 的规定执行。</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>感官指标：按 GB17399 规定的方法检验。铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定；大肠菌群按照 GB4789.3 中平板计数法测定；净含量及允许偏差按 JJF1070 的规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</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>本标准的标准名称、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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。如《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB 5749</p>			

《生活饮用水卫生标准》、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》、GB2761《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》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方标准），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

本标准中所制定的铅指标严于国家标准，铅 $\leq 0.48\text{mg/kg}$ （国家标准为铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ）。企业降低铅指标通过一、从原料采购进行控制，要求供货方提供合格证明材料；二是严格控制生产加工过程，设备设施均采用不锈钢材质。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准在新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。



附件1:

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆西域皇后食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市头屯河区经济技术开发区兵团工业园蔷薇三街3号4#软件研发楼1单元102室			
法定代表人/负责人		赵善高	联系电话	18999950227	
企业备案事项联系人		郝秀梅	联系电话	15276620186	
企业标准名称		奶糖糖果	企业标准编号	Q/XYHH0001S-2024	
适用的食品类别与代码		食品分类号是：05.02.02（除胶基糖果以外的其他糖果） （在GB 2760附录E中的食品类别与代码）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	铅	食品安全国家标准食品中污染物限量（GB2762）	≤0.5mg/kg	≤0.48mg/kg	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺		一、本企业提交的企企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业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》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企企业标准备案信息【备案登记表及企企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字：  企业（盖章） 2024年10月10日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制