

Q/JXHY

乌鲁木齐聚鑫汇源食品有限公司 食品安全企业标准

Q/JXHY 0001S-2026

奶糖糖果



2026-08-08 发布

2026-08-22 实施

乌鲁木齐聚鑫汇源食品有限公司 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。



本标准由乌鲁木齐聚鑫汇源食品有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐聚鑫汇源食品有限公司起草。

本标准起草人：郝梦君

本标准批准人：韩丽平

本标准于 2021 年 05 月 01 日首次发布。本次为第五次修订。

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。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖、葡萄糖浆、木糖醇、棉花糖中的一种或几种，添加乳粉为主要原料，添加（或不添加）调制乳粉（酸奶粉）、发酵乳、灭菌乳、炼乳、驼乳粉、羊奶粉、乳清粉、含乳食品基料粉、植脂末、干酪（或奶酪粉）、芝士粉、奶油粉、乳味粉、炼乳粉、食用淀粉、代可可脂、可可脂、蜂蜜、食用葡萄糖（粉）、麦芽糊精、低聚果糖、海藻糖、酸奶酱、植物油、起酥油、无水酥油、奶油、黄油、奶皮子、椰子油、乳矿物盐、重瓣红玫瑰、果蔬粉、乳酸菌（嗜酸乳杆菌、动物双歧杆菌乳亚种）、水果干制品、坚果与籽类、营养强化剂、纯净水中的一种或几种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经混合、挤出或裹衣烘干等、包装制成的奶糖糖果（其他型奶糖糖果）。

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。

GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5420	食品安全国家标准 干酪
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装卫生标准
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13102	食品安全国家标准 浓缩乳制品
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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 17399	食品安全国家标准 糖果



GB 17403	食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
GB 19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 25192	食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
GB 25190	食品安全国家标准 灭菌乳
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 19343	巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂
GB/T 20707	可可脂
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 23528.2	低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 20882.7	淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖
GB/T 20883	麦芽糖
GB/T 22645	泡罩包装用铝及铝合金箔
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29602	固体饮料质量要求
GB/T 38069	起酥油（含第1号修改单）
GH/T 1091	代用茶
GH/T 1456	果蔬粉
QB/T 8280	灭活乳酸菌
NY/T 230	椰子油
SB/T 10104	糖果 充气糖果
DBS15/ 001.2	食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第2部分：奶皮子
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》	
卫生部(2009第18号)	关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告
国家卫生健康委（2022年第4号）	关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告
卫生部(2010年第3号)	关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告

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 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 麦芽糖符合 GB/T20883 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖浆、食用葡萄糖（粉）符合 GB/T20880 的规定。
- 3.1.5 棉花糖应符合 SB/T 10104 的规定。
- 3.1.6 乳粉、发酵乳、调制乳粉（酸奶粉）、羊奶粉符合 GB19644 的规定。
- 3.1.7 炼乳符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.8 驼乳粉符合 DBS65/014 的规定。
- 3.1.9 灭菌乳符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.10 乳清粉符合 GB11674 的规定。
- 3.1.11 含乳食品基料粉、植脂末、奶油粉、乳味粉、炼乳粉符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.12 干酪（或奶酪粉）、芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.13 酸奶酱符合GB31644的规定。
- 3.1.14 食用淀粉符合 GB31637 的规定。
- 3.1.15 代可可脂符合 GB/T19343 的规定。
- 3.1.16 可可脂符合 GB/T20707 的规定。
- 3.1.17 蜂蜜符合 GB14963 的规定。
- 3.1.18 麦芽糊精符合 GB/T20882.6 的规定。
- 3.1.19 低聚果糖符合 GB/T23528.2 的规定。
- 3.1.20 海藻糖符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 3.1.21 植物油符合 GB2716 的规定。
- 3.1.22 起酥油符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.23 无水酥油、奶油、黄油符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.24 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 3.1.25 重瓣红玫瑰符合卫生部(2010年第3号)关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告规定。
- 3.1.26 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.27 坚果与籽类符合 GB19300 的规定。
- 3.1.28 果蔬粉符合 GH/T 1456 的规定。
- 3.1.29 乳酸菌符合QB/T 8280、国家卫生健康委（2022年第4号） 关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告的规定。
- 3.1.30 乳矿物盐符合卫生部(2009第18号)关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告的规定。
- 3.1.31 酸奶酱符合GB31644的规定。
- 3.1.32 奶皮子符合DBS15/ 001.2的规定。
- 3.1.33 营养强化剂符合 GB 14880 的规定。
- 3.1.34 木糖醇符合 GB1886.234 的规定，均符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 规定。
- 3.1.35 食品添加剂的质量符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.1.36 生产用水符合 GB5749 的规定。
- 3.1.37 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表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	
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 ≤	0.49	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。



企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：奶糖糖果（Q/JXHY 0001S-2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中的铅 $\leq$ 0.49mg/kg，严于 GB2762-2022 中可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果的铅 $\leq$ 0.5mg/kg。本企业对所提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

韩丽平

企业名称（盖章）：乌鲁木齐聚鑫汇源食品有限公司



2026年08月18日