

Q/HLW

黄老五食品股份有限公司企业标准

Q/HLW0001S-2017

果仁软糖



四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 5110 0039 S- 2017
备案日期: 2017 年 5 月 23 日



2017-03-27 发布

2017-05-24 实施

黄老五食品股份有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	3
4 检验规则	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	5



一
食
案

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求,本公司参照 GB 9678.1《糖果卫生标准》、SB/T 10021《糖果 凝胶糖果》标准,标准(规范、技术要求),并结合产品特性,按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》要求,起草了《果仁软糖》标准。

本标准由黄老五食品股份有限公司提出。

本标准代替于2016年12月01日发布的Q/HLW0001S-2016《果仁软糖》。

本标准与Q/HLW0001S-2016相比,主要变化如下:

——根据产品范围、原辅料要求、理化指标、包装进行了修订:

1. 范围:由原标准“本标准适用于以果仁(花生仁、核桃仁、杏仁、南瓜仁、腰果、松子中的一种或多种)、麦芽糖、玉米淀粉、白砂糖为原料,辅以大豆油或玉米油,经选料、配料、炒制或不炒制、高温熔糖、混合、冷却、成型、切片、包装而成的果仁软糖。”变更为“本标准适用于以果仁(花生仁、核桃仁、杏仁、南瓜仁、腰果、松子、芝麻、红枣、其他果仁、果干中的一种或多种)、麦芽糖、玉米淀粉、白砂糖、其他等为原料,辅以大豆油或玉米油、其他,经选料、配料、炒制或不炒制、高温熔糖、混合、冷却、成型、切片、包装而成的果仁软糖。”

2. 原辅料要求:增加“3.1.13 其他果仁、果干应符合相关标准的规定”。

3. 理化指标由原标准“水分/(g/100g)≤12.0”变更为“水分/(g/100g)≤18.0”

4. 包装:由原标准“内包装材料是聚丙烯塑料复合袋(BOPP/VMCPP),应符合GB 9683规定;外包装材料是聚丙烯/聚酯镀铝膜塑料复合袋(YOPP/VMPET/RCPP),应符合GB 9683规定。运输包装材料是瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543的规定。”变更为“包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。”

本标准起草单位:黄老五食品股份有限公司。

本标准主要起草人:万郁,黄小英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——2013年12月28日首次发布,2016年12月1日第二次发布,2017年3月20日第三次发布。

果仁软糖

1 范围

本标准规定了果仁软糖的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以果仁（花生仁、核桃仁、杏仁、南瓜仁、腰果、松子、芝麻、红枣、其他果仁中的一种或多种）、麦芽糖、玉米淀粉、白砂糖等为原料，辅以大豆油或玉米油、其他，经选料、配料、炒制或不炒制、高温熔糖、混合、冷却、成型、切片、包装而成的果仁软糖。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB/T 1532 花生

GB 1535 大豆油

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 4789.2 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.11 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 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉素B1的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



安全
奇

GB 19111 玉米油

GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级

GB/T 20883 麦芽糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 486 腰果

QB/T 1014 食品包装纸

SB/T 10554 熟制南瓜籽和仁

SB/T 10672 熟制松籽和仁

LY/ 1922 核桃仁

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令【2005】第75号《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令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 花生应符合 GB/T 1532 的规定
- 3.1.2 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定
- 3.1.3 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定
- 3.1.4 南瓜仁应符合 SB/T 10554 的规定
- 3.1.5 腰果应符合 NY/T 486 的规定
- 3.1.6 松子应符合 SB/T 10672 的规定
- 3.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定
- 3.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB 317 的规定
- 3.1.10 大豆油应符合 GB 1535 的规定
- 3.1.11 玉米油应符合 GB 1911 的规定
- 3.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.13 其他果仁、果干应符合相关标准的规定

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态、有无外来杂质，嗅其气味，尝其滋味
组织形态/性状	块块状、片状，大小均匀一致，可见果仁	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	18.0	GB 5009.3
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≥	10.0	GB/T 5009.7

表 3 (续)

项 目	指 标	检验方法
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g) $\leq$	5.0	GB/T 5009.37
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) $\leq$	0.5	GB/T 5009.56
铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB/T 5009.11
铜 (以Cu计) / (mg/kg) $\leq$	10.0	GB/T 5009.13
二氧化硫残留量 (以SO ₂ 计) / (mg/kg) $\leq$	100	GB/T 5009.34
黄曲霉素B ₁ / (ug/kg) $\leq$	花生仁	20.0
	其他果仁	5.0
		GB/T 5009.22

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数 / (CFU/g) $\leq$	1000	GB 4789.2
大肠菌群 / (MPN/100g) $\leq$	90	GB 4789.3
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、还原糖、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时;

b) 当原料来源发生变化或主要设备更换, 可能影响产品质量时;

- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg (不低于 2 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg (不低于 4 个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为 9 个月。

