

Q/TYX

铁岭市银州区杨兴糖果加工点企业标准

Q/TYX 0001S—2022

龙须糖

2022-11-06 发布

2022-12-06 实施

铁岭市银州区杨兴糖果加工点 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020的给出的规则起草。

本标准中食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》制定，其中铅的指标严于国家标准。

本标准由铁岭市银州区杨兴糖果加工点提出并起草。

本标准主要起草人：陈庄林。

本标准属首次发布。

龙须糖

1 范围

本标准规定了龙须糖的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糖为主要原料，小麦粉、糯米粉、高粱米粉、玉米粉、豆粉、花生、芝麻中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂柠檬酸、着色剂、食品用香精，经炒制、熬糖、扯糖、成型、包装等工艺加工而成的龙须糖。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 317 白砂糖
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 20883 麦芽糖
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 10463 玉米粉
GB/T 1532 花生
GB/T 11761 芝麻
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 食品微生物学检验 大肠菌群计数
T/CGCC 39 干磨米粉
T/CGCC 27 豆粉
T/SXAGS 0016 高粱粉
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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》
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 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定
- 3.1.2 麦芽糖：应符合 GB/T 20883、GB 15203 的规定
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 3.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463、GB 2715 的规定。
- 3.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.6 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.7 糯米粉：应符合 T/CGCC 39 的规定。
- 3.1.8 高粱米粉：应符合 T/SXAGS 0016 的规定。
- 3.1.9 豆粉：应符合 T/CGCC 39 的规定。
- 3.1.10 花生：应符合 GB/T 35028、GB 2715 的规定。
- 3.1.11 芝麻：应符合 GB/T 5461、GB 2721 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	呈白色或灰白色，均匀一致。	取适量样品，将样品放入置于洁净的白色瓷盘中，于自然光的室内，用目测观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无焦糊味、无异味。	
组织形态	呈丝团状，块型完整，允许有少量糖屑、面渣，无霉变。	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

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
干燥失重/（g/100g）	≤ 20.0	GB 5009.3
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≤ 40.0	GB 5009.7
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.48	GB 5009.12

3.4 微生物指标

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	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂和质量应符合相应的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫健委关于食品添加剂公告的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.8 净含量

应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》的规定，按 JJF 1070规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检查

食品原材料应查验产品质量证明或检验，符合标准方可入库。

4.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。每批产品随机抽取样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 产品定型投产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

预包装产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《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

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装为复合食品包装袋，应符合GB 9683规定，封口应严密。外包装为瓦楞纸板箱，应符合GB/T 6543规定，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

5.3 运输

本产品应常温运输。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应常温贮存。库房应清洁、卫生，不应与有毒、有异味物品混贮。产品离地、离墙不少于20cm，堆放高度适宜。在符合本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为12个月。

Q/TYX 0001S-2022