

ICS 67.180.10

X 30

# 团 体 标 准

T/XXXX X—2024

## 东莞优品 糖果

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

东莞市质量强市促进会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。

本文件由东莞市质量强市促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布时间：2024年X月X日。

# 东莞优品 糖果

## 1 范围

本文件规定了东莞优品糖果的术语和定义、产品分类、原辅料、要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及销售。

本文件适用于东莞优品糖果。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5413.3 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB 17399、GB/T 31120界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 产品分类

#### 4.1 硬质糖果

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料，经相关工艺加工制成的硬、脆固体糖果。

#### 4.2 奶糖糖果

以食糖或糖浆或甜味剂、乳制品等为主要原料制成具有乳香味的糖果。

#### 4.3 酥质糖果

以食糖或糖浆或甜味剂、果仁碎粒（或酱）等为主要原料制成的疏松酥脆的糖果。

#### 4.4 焦香糖果（太妃糖果）

以食糖或糖浆或甜味剂、油脂和乳制品等为主要原料，经相关工艺制成具有焦香味的糖果。

#### 4.5 充气糖果

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料，经相关工艺制成内有分散细密气泡的糖果。

#### 4.6 凝胶糖果

以食糖或糖浆或甜味剂、食用胶（或淀粉）等为主要原料，经相关工艺制成具有弹性和咀嚼性的糖果。

#### 4.7 胶基糖果

以食糖或糖浆或甜味剂、胶基等为主要原料，经相关工艺制成的咀嚼型或吹泡型的糖果。

#### 4.8 压片糖果

以食糖或糖浆（粉剂）或甜味剂等为主要原料，经混合、造粒、压制成型等相关工艺制成的固体糖果。

#### 4.9 流质糖果

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料，经熬煮、灌装、杀菌等工艺制成的液体糖果。

#### 4.10 其他糖果

除4.1~4.9以外的其他糖果。

### 5 原辅料

原辅料应符合相应的产品标准、食品安全标准等的规定。

### 6 要求

#### 6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

类别		色泽	形态	组织	滋味、气味	杂质
硬质糖果	砂糖、淀粉糖浆型	符合品种应有的色泽	块形完整，大小基本一致	糖体坚硬而脆	符合品种应有的滋味和气味，无异味	无正常视力可见杂质
	砂糖型			糖体微酥而脆		
	夹心型			糖皮厚薄较均匀，无破皮、密闭的夹心型无馅心外漏		
	包衣、包衣抛光型			包衣较完整		
	其他型			符合品种应有的组织		
奶糖糖果	硬质型	符合品种应有的色泽	块形完整，大小基本一致	糖体坚硬而脆，不粘牙	符合品种应有的滋味和气味，无异味	无正常视力可见杂质
	胶质型			糖体表面及剖面细腻润滑，软硬适中，有咀嚼性		
	砂质型			糖体内的微晶体均匀，软硬适中，表面及剖面不粗糙，不糊口		
	包衣、包衣抛光型			包衣较完整		
	夹心型			糖皮较完整，密闭的夹心型无馅心外漏		
	其他型			符合品种应有的组织		
酥质糖果	裹皮型	符合品种应有的色泽	大小基本一致，厚薄均匀，无明显变形	糖皮厚薄均匀，酥脆，条纹整齐，不粘牙	符合品种应有的滋味和气味，无异味	无正常视力可见杂质
	无皮型			质地酥脆，不粘牙		
	其他型			符合品种应有的组织		
焦香糖果 (太妃糖果)	胶质型	符合品种应有的色泽	块形完整，边缘整齐，大小基本一致	口感细腻，有韧性和咀嚼性	符合品种应有的滋味和气味，无异味	无正常视力可见杂质
	砂质型			糖体组织紧密，口感细腻，不粘牙		
	夹心型			块形较完整，糖体内有夹心，密闭的夹心型无馅心外漏		
	包衣、包衣抛光型			包衣较完整		
	其他型			符合品种应有的组织		
充气糖果	高度充气类	胶质型	符合品种应有的色泽	糖体表面平滑，细腻，按压后可复原，无皱皮	符合品种应有的滋味和气味，无异味	无正常视力可见杂质
		砂质型		糖体有脆性，表面及剖面不粗糙，无皱皮		
		夹心型		糖体内有夹心，密闭的夹心型无馅心外漏		
	中度充气类	胶质型		内部气泡均匀，软硬适中，有咀嚼性		
		砂质型		软硬适中，内部气孔均匀		
		混合型		糖体内果料等混合均匀		
		夹心型		糖体内有夹心，密闭的夹心型无馅心外漏		
	低度充气	胶质型		软硬适中，有弹性，内部气孔均匀，表面及剖面不粗糙		

	类	砂质型 混合型 夹心型		软硬适中，内部气孔均匀，不糊口，有咀嚼性 糖体内果料等混合均匀 糖体内有夹心，密闭的夹心型无馅心外漏		
凝胶糖果	淀粉型	符合品种应有的色泽	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	略有弹性，有咀嚼性 有弹性和咀嚼性，无皱皮 口感韧性，略有咀嚼性，无淀粉裹筋现象。以淀粉为原料的，表面可有少量均匀熟淀粉，具有弹性和韧性 有弹性和咀嚼性 有弹性和咀嚼性；密闭的夹心型无馅心外漏 包衣较完整 符合品种应有的组织	符合品种应有的滋味和气味，无异味	无正常视力可见杂质
胶基糖果	咀嚼型	符合品种应有的色泽	块形完整，大小基本一致	糖体剖面紧密、细腻，咀嚼后有粘性和延伸性 呈膏状糖体，微疏软、细腻，咀嚼后有粘性和延伸性 糖体剖面可见夹心，无破皮，咀嚼后有粘性和延伸性 包衣较完整	符合品种应有的滋味和气味，无异味	无正常视力可见杂质
	吹泡型	符合品种应有的色泽		糖体剖面紧密、细腻，咀嚼后有明显弹性和粘性 糖体微疏软、细腻，咀嚼后有明显弹性和粘性 糖体剖面可见夹心，咀嚼后有弹性和粘性 包衣较完整		
压片糖果	坚实的 夹层型 包衣、包衣抛光型 其他型	符合品种应有的色泽	块形较完整，大小基本一致，无明显变形	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连 夹层紧密吻合，不脱层 包衣较完整 符合品种应有的组织	符合品种应有的滋味和气味，无异味	无正常视力可见杂质
流质糖果	糖果糖液型 泡沫糖液型 起泡糖液型	糖液透明，色泽均匀，具有该品种应有的色泽	压出的糖果液均匀，呈泡沫状 喷出的糖果液呈均匀细密泡沫状	糖果液清晰，糖块呈固体状	具有该品种应有的滋味、气味，口味纯正，酸甜适宜，无酸败、无异味	无正常视力可见外来杂质

	吹泡糖液型	有的色泽	吹出的糖果液呈透明起泡状					
	液体糖液型		呈液态状，糖液均匀，无明显分层现象					
其他糖果	具有产品应有的形态、色泽、滋味、气味和组织。							

## 6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

类别		干燥失重, g/100g	可溶性固形 物, % (20℃ 折光计法)	还原糖 (以 葡萄糖计), g/100g	pH	蛋白质, g/100g	脂肪 肪, g/100 g	脂肪, g/100 g	铅 (以 Pb 计) mg/kg
硬质糖果	砂糖、淀粉糖浆型	≤4.0	-	12.0~29.0	-	-	-	-	≤0.5
	砂糖型	≤3.0	-	10.0~20.0	-	-	-	-	
	夹心型	≤8.0	-	12.0~29.0	-	-	-	-	
	包衣、包衣抛光型	≤7.0	-	12.0~29.0	-	-	-	-	
	其他型	≤4.0	-	-	-	-	-	-	
奶糖糖果	硬质型	≤5.0	-	12.0~29.0		≥1.0		-	≤0.5
	胶质型	≤9.0	-	≥17.0	-	≥2.0	≥3.0	-	
	砂质型	≤9.0	-	≥12.0	-			-	
	包衣、包衣抛光型	应符合主体 糖果指标	-	应符合主体 糖果指标	-	应符合 主体糖 果指标	应符合 主体糖 果指标	-	
	夹心型		-			应符合 主体糖 果指标	-	-	
	其他型	-	-	-	-	-	≥3.0	-	
酥质糖果	裹皮型	≤4.0	-	12.0~29.0	-	-	-	-	≤0.5
	无皮型	≤4.0	-	-	-	-	-	-	
	其他型	-	-	-	-	-	-	-	
焦香糖果 (太妃糖 果)	胶质型	≤9.0	-	≥8.0	-	≥1.5	-	≥3.0	≤0.5
	砂质型		-	≥2.0	-		-		
	夹心型		-	应符合主体 糖果指标	-		-		
	包衣、包衣抛光型		-		-		-		
	其他型		-	≥8.0	-		-		
充气 糖 果	胶质型	≥14.0	-	≥15.0	-	-	-	-	≤0.5
	砂质型		-		-	-	-		
	夹心型	≥9.0	-	同主体糖果	-	-	-		
	包衣、包衣抛光型		-		-	-	-		
	胶质型	≤9.0	-	≥10.0	-	-	-	≥1.5	≤0.5
	砂质型		-	≥6.0	-	-	-		
	混合型	同主体糖果	-	同主体糖果	-	-	-		
	夹心型		-		-	-	-		
	包衣、包衣抛光型		-		-	-	-		

低度充气类	胶质型	$\leq 9.0$	-	$\geq 10.0$	-	-	-	$\geq 1.5$
	砂质型		-	$\geq 8.0$	-	-	-	
	混合型	同主体糖果	-	同主体糖果	-	-	-	
	夹心型		-		-	-	-	
	包衣、包衣抛光型		-		-	-	-	
凝胶糖果	植物胶型	$\leq 18.0$	-	-	-	-	-	$\leq 0.5$
	动物胶型	$\leq 20.0$	-		-	-	-	
	淀粉型	$\leq 18.0$	-		-	-	-	
	混合胶型	$\leq 35.0$	-		-	-	-	
	其他型	$\leq 20.0$	-		-	-	-	
	夹心型	符合主体糖果的要求	-	符合主体糖果的要求	-	-	-	
	包衣、包衣抛光型		-		-	-	-	
胶基糖	咀嚼型(口香糖)	固态	-	-	-	-	-	$\leq 0.5$
	半固态	$\leq 15.0$	-	-	-	-	-	
	夹心	$\leq 10.0$	-	-	-	-	-	
	包衣、包衣抛光型	应符合主体糖果指标	-	-	-	-	-	
糖果	吹泡型(泡泡糖)	固态	$\leq 7.0$	-	-	-	-	$\leq 0.5$
	半固态	$\leq 15.0$	-	-	-	-	-	
	夹心	$\leq 10.0$	-	-	-	-	-	
	包衣、包衣抛光型	应符合主体糖果指标	-	-	-	-	-	
压片糖果	坚实型	$\leq 5.0$	-	-	-	-	-	$\leq 0.5$
	夹层型	$\leq 10.0$	-	-	-	-	-	
	包衣、包衣抛光型	$\leq 5.0$	-	-	-	-	-	
	其他型	$\leq 5.0$	-	-	-	-	-	
流质糖果	糖果糖液型	-	$\geq 60$	$\geq 28$	$\leq 4.5$	-	-	$\leq 0.5$
	泡沫糖液型	-	$\geq 20$	$\geq 18$		-	-	
	起泡糖液型	-	$\geq 26$	$\geq 18$		-	-	
	吹泡糖液型	-	$\geq 2$	$\geq 18$		-	-	
	液体糖液型	-	$\geq 40$	-	-	-	-	

注1：夹心型硬质糖果的还原糖以外皮计；包衣、包衣抛光型硬质糖果以主体糖果计。

注2：无糖硬质糖果干燥失重应符合相应硬质糖果类型的要求，无还原糖要求，其糖含量声称应符合GB 28050规定的要 求。

注3：夹心型奶糖应以糖壳或外皮计，其中含巧克力或代可可脂巧克力夹心型奶糖的脂肪、蛋白质以产品计。

注4：裹皮型素质糖果的还原糖以糖皮计。

注5：无糖酥质糖果干燥失重应符合相应酥质糖果类型的要求，无还原糖要求，其糖含量声称应符合GB 28050规定的要 求。

注6：夹心型焦香糖果（太妃糖果）的还原糖、脂肪和蛋白质以外皮计，其中含巧克力或代可可脂巧克力夹心型焦香糖 果（太妃糖果）的脂肪、蛋白质以产品计。

注7：夹心型充气糖果的还原糖、脂肪以外皮计。

- 注8：无糖充气糖果干燥失重应符合相应充气糖果类型的要求，无还原糖要求，其糖含量声称应符合GB 28050规定的要求。
- 注9：无糖凝胶糖果干燥失重应符合相应凝胶糖果类型的要求，无还原糖要求，其糖含量声称应符合GB 28050规定的要求。
- 注10：无糖胶基糖果干燥失重应符合相应胶基糖果类型的要求，其糖含量声称应符合GB28050规定的要求。
- 注11：无糖压片糖果干燥失重应符合相应压片糖果类型的要求，其糖含量声称应符合GB 28050规定的要求。
- 注12：糖果糖液型的可溶性固形物以糖液计。

### 6.3 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	$10^4$ CFU/g	$10^5$ CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	$10^2$ CFU/g

注1：样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

注2：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为微生物指标可接受水平的限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M为微生物指标的最高安全限量值。

### 6.4 食品添加剂使用

食品添加剂和加工助剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 6.5 食品营养强化剂使用

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

### 6.6 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 生产加工过程要求

应符合GB 14881、GB 17403的规定。

## 8 试验方法

### 8.1 感官检验

将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，检查色泽、形态、组织、滋味、气味和杂质。

### 8.2 理化检验

### 8.2.1 干燥失重

按附录A规定的方法测定。

### 8.2.2 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

### 8.2.3 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

### 8.2.4 pH

按GB/T 20882.2规定的方法测定。

### 8.2.5 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

### 8.2.6 乳脂肪

按GB 5413.3规定的方法测定。

### 8.2.7 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

### 8.2.8 铅

按GB 5009.12进行测定。

## 8.3 微生物检验

### 8.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 进行检验。

### 8.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 进行检验。

## 8.4 净含量检验

按JJF 1070进行测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一班次或同一班组、同一品种、同一生产线的产品为一组批。

### 9.2 抽样

在生产线每组批随机抽取0.2%，或每组批不少于1kg。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

9.3.2 预包装产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群。计量销售的散装产品出厂检验项目包括感官要求、质量、干燥失重、还原糖、菌落总数、大肠菌群。

9.3.3 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 新产品的试制鉴定；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关监督机构提出要求时。

9.4.2 型式检验包括本标准第6章的全部项目。

### 9.5 判定规则

#### 9.5.1 出厂检验判定

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

9.5.1.2 出厂检验项目有1项（微生物指标除外）不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

9.5.1.3 微生物指标有1项不符合本标准规定，则判该批产品为不合格品。

#### 9.5.2 型式检验判定

9.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

9.5.2.2 型式检验项目不超过2项（含2项，微生物指标除外）不符合本标准规定，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。超过2项不符合本标准规定，判为不合格产品，不应复验。

9.5.2.3 微生物指标有1项不符合本标准规定，则判该批产品为不合格产品，不应复验。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存及销售

### 10.1 标签

10.1.1 预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050和的规定。

10.1.2 标签中应按第4章的规定标识分类名称。

10.1.3 配料中水果/果汁成分（果浆、果粉、果酱、果汁、浓缩果汁）含量不低于糖果总质量分数2.5%（以原果或原果汁计）的产品，可标为XX（水果/果汁）糖果；当糖果中添加多种水果/果汁成分（果浆、果粉、果酱、果汁、浓缩果汁）时，其中某种水果/果汁成分不低于糖果总质量分数的1.5%（以原果或原果汁计），可用该水果/果汁代表的水果命名，标为XX（水果/果汁）糖果。

10.1.4 标签应符合东莞优品标志使用的有关规定。

### 10.2 标志

储运图示标志应符合GB/T 191的规定

### 10.3 包装

10.3.1 包装材料符合相应的国家标准及行业标准的规定。

10.3.2 各种包装应符合 GB 23350 的规定。

10.3.3 包装箱应严密、整齐、无破损。

### 10.4 运输

10.5 运输车辆应符合相关卫生要求。

10.6 不应与有毒、有污染的物品混装、混运，运输时应防止挤压曝晒或雨淋。装卸时轻搬、轻放。

### 10.7 贮存

10.7.1 产品应贮存在清洁、干燥的仓库内。

10.7.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 10cm。

### 10.8 销售

产品应在清洁卫生的环境中销售。计量销售的散装产品应符合GB 31621的规定。

---