

# T/R YFW

上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会团体标准

T/R YFW 26—2024

## 饶有丰味 广丰柚香糖果

Abundant flavor Guangfeng Youxiang candy

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会 发布

# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语与定义 .....	1
4 要求 .....	2
5 食品添加剂和食品营养强化剂 .....	3
6 生产加工过程的卫生要求 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	4

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会提出并归口。

本标准起草单位：上饶师范学院、广丰区农业农村局、上饶市广丰区农文旅发展集团有限公司、上饶市广丰区饶有丰味商贸有限公司、上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会、上饶农业技术创新研究院、江西农教授科技开发有限公司、江西齐力实业发展有限公司、广丰区壶峤镇便民服务中心、上饶市广丰区下余农林果业专业合作社。

本标准主要起草人：陈凯、徐兵、周油涌、黄昌新、鲍天才、李秋芳、张处平、李云、周敏、罗文、陈波、魏平慧、鄢庆垚、周绍光、周闽山。

# 饶有丰味 广丰柚香糖果

## 1 范围

本标准规定了广丰柚香糖果的术语和定义、要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于广丰柚香糖果。

## 2 规范性引用文件

下列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 317 白砂糖

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

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 5009.7 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8883 食用小麦淀粉

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 17399 食品安全国家标准 糖果

GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10021 糖果 凝胶糖果

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》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 广丰柚香糖果

以食用胶（或淀粉）、白砂糖或糖浆为主料，加入广丰马家柚汁（质量分数 $\geq 25\%$ ）及其他食品原辅料，经过溶糖、过滤、熬煮、成型等相关工艺制成的凝胶糖果。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 果胶

应符合GB 25533的规定。

#### 4.1.2 琼脂

应符合GB 1886.239的规定。

#### 4.1.3 明胶

应符合GB 6783的规定。

#### 4.1.4 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

#### 4.1.5 淀粉糖

应符合GB 15203的规定

#### 4.1.6 淀粉

应符合GB/T 8883或GB/T 8884或GB/T 8885等国家标准或行业标准的规定。

#### 4.1.7 白砂糖

应符合GB 317的规定。

#### 4.1.8 马家柚汁

应符合GB/T 31121的规定。

#### 4.1.9 水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.10 其他原辅料

应符合相应国家标准及有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物质。

### 4.2 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
组织形态	具有产品应有的组织形态	取样品适量，去除包装，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，目测其组织形态、色泽和杂质，嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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)	≤ 16.0	SB/T 10021 附录A
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 10.0	GB 5009.7 第一法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

#### 4.4 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 <sup>°</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

<sup>°</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 4.5 安全指标

应符合GB 17399的规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

### 5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760、GB 14880及国家相关法律法规的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

生产过程应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样数量应满足检验及留样的要求。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、干燥失重、还原糖、菌落总数、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 所检验项目全部符合本标准，判为合格品；

7.4.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7.4.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准规定时，允许对该批次产品留样复检。复检结果不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

### 7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求，包装应密封，防潮、防污染。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

#### 8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

---