

ICS 号 67.180.10

中国标准文献分类号 X30

团 体 标 准

T/GDIFST XXX-20XX

花塔糖

Turri-form Candy

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

广东省食品学会 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》的规定起草。

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。

本文件由衍生健康医药（广东）有限公司提出，由广东省食品学会归口。

本文件起草单位：衍生健康医药（广东）有限公司、衍生生物医药（广东）有限公司、衍生分析测试（广东）有限公司、云浮市云城区农业农村综合服务中心、华南理工大学、广东小阳生态农业有限公司。

本文件主要起草人：邓栩雯、陈锦杰、李杰梅、彭泉华、梁朝凤、王娟、何宇辉、陈文浩、程感桃。

本文件X年X月X日首次发布

花塔糖

1 范围

本文件规定了花塔糖的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于以麦芽、乌梅、山楂、橘皮、甘草等经提取、浓缩、收膏后，以白沙糖和食用玉米淀粉等为主要原料，再选择添加天然玫瑰粉红色素（甜菜红、甘油、麦芽糊精）、柠檬黄、明胶和食品用香精等经调配、成型、干燥、包装等主要工艺加工制成的花塔糖压片糖果。

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 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 8885 食用玉米淀粉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- SB/T 10347-2017 糖果 压片糖果
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- 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》

《中华人民共和国药典》2020年版一部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 麦芽、乌梅、山楂、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定；
- 3.1.2 橘皮应无病虫害、无霉变、无劣变；
- 3.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定；
- 3.1.4 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定；
- 3.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定；
- 3.1.6 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定；
- 3.1.7 甘油应符合 GB 29950 的规定；
- 3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定；
- 3.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定；
- 3.1.10 明胶应符合 GB 6783 的规定；
- 3.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定；
- 3.1.12 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	呈产品应有的色泽，色泽均匀一致
滋味、气味	甜味，无异臭，无异味
状态	块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形，坚实、不松散、剖面紧密、不粘连，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
干燥失重, g/100g	≤ 3.0
灰分, %	≤ 1.0
总黄酮, mg/g	≥ 0.04
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3

3.4 微生物指标

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, CFU/g	5	2	10 ⁴	8×10 ⁴
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
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; M 为微生物指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 17403 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量试样于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 干燥失重的测定按 SB/T 10347-2017 中附录 A 中的规定进行。

5.2.2 灰分按 GB 5009.4 的规定进行。

5.2.3 总黄酮的测定按 SN/T 4592 的规定进行。

5.2.4 铅的测定按 GB 5009.12 的规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数的测定按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 大肠菌群的测定按 GB 4789.3 的规定进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用，遵循先入先出的原则。

6.2 出厂检验

出厂检验项目为中感官要求、干燥失重、灰分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验

新产品投产前；
原辅材料产地或供应商发生改变时；
停产三个月以上，恢复生产时；
出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
食品安全监督部门提出要求时；
更换生产设备时。

6.3.2 型式检验项目

本文件第3章全部要求及标签。

6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品由本厂质检部门检验合格并附有合格证方可出厂。

6.5 抽样方法

6.5.1 出厂检验抽样

6.5.1.1 净含量抽样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》的规定进行。

6.5.1.2 从成品仓库中每组批的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于200个包装，抽样数量为12个包装，样品分成两份，1份检验，1份备查。

6.5.2 型式检验抽样

型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中抽取，净含量抽样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》的规定进行，其它项目抽样数量为12个包装，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验判定规则

6.6.1.1 检验项目全部符合本文件，判该批产品检验合格。

6.6.1.2 检验结果中若净含量或微生物指标中有一项检验不合格，则判该批产品检验不合格，不得复检；若其它项目检验不合格允许加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检合格，则判该批产品检验合格。若复检结果中仍有项目不合格则判该批产品检验不合格。

6.6.2 型式检验判定规则

6.6.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判该次检验合格。

6.6.2.2 检验结果中若净含量或微生物指标有一项不合格，则判该批产品检验不合格，不得复检。其它指标不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检合格，则判该批产品检验合格。如复检中仍有项目不合格则判该批产品检验不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号的要求。

包装、储存标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品采用清洁的塑料复合膜、袋或塑料瓶包装，其卫生要求应符合 GB 4806.7 的要求；或采用清洁的铝箔袋或铁罐包装，其卫生要求应符合 GB 4806.9 的规定；以后可根据市场发展需求，发展新的包装材料，但新的包装材料应符合国家相关的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输过程中严禁与有毒、有害、有异味的物品混装，应防止碰撞、日晒雨淋。装卸时应轻装轻卸，不得抛掷。

7.4 贮存

应贮存于干燥、阴凉、通风的室内。地面应有不低于 10cm 的地台板，四周离墙不应少于 30cm。隔离热源和腐蚀性介质，防止咬鼠害。

在符合以上运输、贮存的条件下，保质期为 24 个月。
