

ICS 67. 180. 10  
X 33  
备案号：58126—2017



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

**SB/T 10021—2017**

代替 SB/T 10021—2008

## 糖果 凝胶糖果

**Gelatinized candy**

2017-01-13 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替SB/T 10021—2008《糖果 凝胶糖果》。与SB/T 10021—2008相比，主要技术变化如下：

- 依据GB/T 31120—2014《糖果术语》明示了凝胶糖果的定义；
- 依据GB/T 23823—2009《糖果分类》明示了凝胶糖果的分类；
- 完善了对“感官要求”的描述；
- 完善了对“其他原辅料”的规定；
- 增加了对“食品营养强化剂”要求的规定；
- 将卫生指标修改为食品安全指标，相关指标与食品安全国家标准保持一致；
- 简化了抽样方法；
- 增加了对“标志”和“销售”等要求的规定；
- 列出了“GB/T 23823—2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国糖果和巧克力标准化技术委员会（SAC/TC375）归口。

本标准主要起草单位：石狮黎祥食品有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司、中国食品有限公司、福建雅客食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、上海金丝猴食品股份有限公司、奇峰(福建)食品有限公司、厦门金达威集团股份有限公司、雀巢(中国)有限公司、嘉士柏股份有限公司、不凡帝范梅勒糖果(中国)有限公司、亿滋食品企业管理(上海)有限公司、悠哈味觉糖食品(上海)有限公司、旺旺集团、广东真美食品股份有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司、中国食品工业协会糖果专业委员会、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司、中国焙烤食品糖制品工业协会。

本标准主要起草人：翁延俊、魏建华、刘梅森、郑荣珍、施双全、马浩、楚朝阳、林景昌、詹光煌、贾小鹿、刘冬、王佳、林志奇、张华显、付国平、余明达、陈楚锐、戴珏如、高峰、张斌、刘振宇、陈丽平。

本标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10021—1992、SB/T 10021—2001、SB/T 10021—2008。

# 糖果 凝胶糖果

## 1 范围

本标准规定了凝胶糖果的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售的要求。

本标准适用于3.1定义的凝胶糖果系列产品的生产、检验和销售。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.7—2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 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 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 31120—2014 糖果术语
- 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
- 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 [2005]第75号

### 3 术语和定义

GB/T 31120—2014界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **凝胶糖果 gelatinized candy**

以食用胶（或淀粉）、白砂糖和淀粉糖浆（或其他食糖）为主料制成的有弹性和咀嚼性的产品。

注：改写GB/T 31120—2014，定义2.8。

#### 3.1.1

##### **植物胶型凝胶糖果 plant gum gelatinized candy**

用植物胶制成的凝胶糖果。

#### 3.1.2

##### **动物胶型凝胶糖果 animal glue gelatinized candy**

用动物胶制成的凝胶糖果。

#### 3.1.3

##### **淀粉型凝胶糖果 starch gelatinized candy**

用淀粉类制成的凝胶糖果。

#### 3.1.4

##### **混合胶型凝胶糖果 mixed gum gelatinized candy**

用两种或多种不同类型的食用胶（或淀粉）制成的凝胶糖果。

#### 3.1.5

##### **夹心型凝胶糖果 filled gelatinized candy**

糖体内夹有馅心的凝胶糖果。

#### 3.1.6

##### **包衣、包衣抛光型凝胶糖果 coating gelatinized candy, coating and polishing gelatinized candy**

糖体表面包衣，抛光或不抛光的凝胶糖果。

### 4 分类

依据凝胶糖果的生产原料及其组织的不同分类：

- a) 植物胶型凝胶糖果；
- b) 动物胶型凝胶糖果；
- c) 淀粉型凝胶糖果；
- d) 混合胶型凝胶糖果；

- e) 夹心型凝胶糖果;
- f) 包衣、包衣抛光型凝胶糖果;
- g) 其他型凝胶糖果。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料

#### 5.1.1 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

#### 5.1.2 果胶

应符合 GB 25533 的规定。

#### 5.1.3 琼脂

应符合 GB 1886.239 的规定。

#### 5.1.4 明胶

应符合 GB 6783 的规定。

#### 5.1.5 卡拉胶

应符合 GB 1886.169 的规定。

#### 5.1.6 淀粉糖

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

#### 5.1.7 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。

#### 5.1.8 其他原辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

#### 5.1.9 食品添加剂

品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

#### 5.1.10 食品营养强化剂

品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
色泽	符合品种应有的色泽	
形态	块形较完整，大小基本一致，无明显变形，无黏连	
组 织	植物胶型	略有弹性，有咀嚼性
	动物胶型	有弹性和咀嚼性，无皱皮
	淀粉型	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
	混合胶型	有弹性和咀嚼性
	夹心型	有弹性和咀嚼性；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
滋味、气味	符合品种应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标						
	植物 胶型	动物 胶型	淀粉型	混合胶型	其他胶型	夹心型	包衣、包衣 抛光型
干燥失重/(g/100g) ≤	18.0	20.0	18.0	35.0	20.0	符合主体 糖果的要 求	符合主体糖 果的要求
还原糖(以葡萄糖计)/ (g/100g) ≥	10.0						
注：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。							

### 5.4 食品安全指标

#### 5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 5.4.2 微生物限量

应符合GB 17399的规定。

#### 5.4.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 5.4.4 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

#### 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官

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。

#### 6.2 干燥失重

按附录A规定的方法测定。

#### 6.3 还原糖

按GB 5009.7—2016规定的第一法测定。

#### 6.4 食品安全指标

按相应的食品安全国家标准规定的方法测定。

#### 6.5 净含量负偏差

应按JJF 1070的规定检验。

### 7 检验规则

#### 7.1 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。

#### 7.2 抽样

在生产线上每组批随机抽取0.2%，或每组批不少于1kg。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 预包装产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、干燥失重和还原糖。计量销售的散装产品出厂检验项目包括感官要求、质量、干燥失重和还原糖。

7.3.3 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。

## 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行两次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4.1、5.4.2、5.5 和 9.1 规定的项目。

## 8 判定规则

### 8.1 出厂检验判定

8.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

8.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准规定，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。

### 8.2 型式检验判定

8.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定，判该批产品为合格品。

8.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准规定，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。

## 9 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

### 9.1 标签

9.1.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 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××（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××（水果/果汁）糖果。

### 9.2 标志

储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.3 包装

9.3.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。



9.3.2 包装箱应严密、整齐、无破损。

#### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、干燥的仓库内。

9.4.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于10cm。

#### 9.5 运输

9.5.1 运输车辆应符合卫生要求。

9.5.2 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。

#### 9.6 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和《散装食品卫生管理规范》的规定。

附 录 A  
(规范性附录)  
干燥失重检验方法

### A.1 原理

将已知质量的糖果样品，置于真空干燥箱内，干燥至恒重。测定挥发物的质量。

### A.2 仪器

A.2.1 分析天平：感量为0.0001g。

A.2.2 干燥器：装有有效的干燥剂。

A.2.3 真空干燥箱：80℃±2℃。

A.2.4 称量瓶：瓶深20mm，直径60mm，带有合适的皿盖的扁形铝制或玻璃制称量瓶，要求在检验条件下不易腐蚀。

A.2.5 真空泵：真空度应达0.09MPa。

### A.3 操作方法

#### A.3.1 样品处理

将样品粉碎，用四分法对角取样，约取25g，置于清洁、干燥、带盖的广口瓶内，混匀待用。

#### A.3.2 测定

精确称取已干燥恒重的称量瓶，精确称取样品3g~5g。放入真空干燥箱内，使真空度达到0.09MPa，温度控制在80℃±2℃，干燥至少4h取出称量瓶，加盖后放入干燥器内，放置冷却至室温后取出称重，精确至0.0001g。重复操作，加热至少1h称重，直至连续两次称重所得的质量差不超过0.002g。

糖果中干燥失重的含量按式(A.1)计算。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

$X$ ——糖果中干燥失重的含量，%；

$m_1$ ——装有样品的称量瓶的总质量，单位为克(g)；

$m_2$ ——样品干燥后和称量瓶的总质量，单位为克(g)；

$m$ ——称量瓶的质量，单位为克(g)。

参 考 文 献

- [1] GB/T 23823—2009 糖果分类
-