

ICS 67.180.10
X 33



中华人民共和国国家标准

GB/T 31320—2014

流 质 糖 果

Liquid candy

2015-12-01 发布

2015-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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/TC 375)归口。

本标准起草单位:晋江奇峰食品有限公司、旺旺集团、晋江市质量计量检测所、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司、中国食品工业协会糖果专业委员会、广东真美食品集团有限公司。

本标准主要起草人:林景昌、余明达、林金水、刘振宇、陈丽平、丁绍辉、高峰、陈楚锐。

流 质 糖 果

1 范围

本标准规定了流质糖果的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和销售要求。

本标准适用于流质糖果的生产、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 317 白砂糖

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全卫生标准 预包装食品标签通则

GB 9678.1 糖果卫生标准

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/T 20885 葡萄糖浆

GB/T 23822 糖果和巧克力生产质量管理要求

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

《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第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

流质糖果 liquid candy

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。

3.2

糖果糖液型 solid-liquid mixing candy

糖液中伴有固态的糖果块的流质糖果。

3.3

泡沫糖液型 puffy liquid candy

糖液泡沫均匀,呈泡沫状的流质糖果。

3.4

起泡糖液型 foam liquid candy

糖液呈均匀细密泡沫状的流质糖果。

3.5

吹泡糖液型 froth liquid candy

糖液可以吹出充分、透明、具有一定稳定性气泡的流质糖果。

3.6

液体糖液型 fluid liquid candy

糖液呈均匀、无分层现象的流质糖果。

4 产品分类

按产品形态和食用方法进行分类:

- 糖果糖液型流质糖果;
- 泡沫糖液型流质糖果;
- 起泡糖液型流质糖果;
- 吹泡糖液型流质糖果;
- 液体糖液型流质糖果;
- 其他型流质糖果。

5 原料和辅料

5.1 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

应符合 GB/T 20885 的规定。

5.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.4 食品添加剂

品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.5 其他辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	糖果糖液型	泡沫糖液型	起泡糖液型	吹泡糖液型	液体糖液型
色泽	糖液透明,色泽均匀,具有该品种应有的色泽	色泽均匀,具有该品种应有的色泽	色泽均匀,具有该品种应有的色泽	色泽均匀,具有该品种应有的色泽	色泽均匀,具有该品种应有的色泽
组织形态	糖果液清晰,糖块呈固体状	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	吹出的糖果液呈透明起泡状	呈液态状,糖液均匀,无明显分层现象
滋味和气味	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				
杂质	无正常视力可见外来杂质				

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标				
	糖果糖液型	泡沫糖液型	起泡糖液型	吹泡糖液型	液体糖液型
可溶性固形物/% (20℃折光计法)	≥ 60	20	26	2	40
还原糖(以葡萄糖计)/%	≥ 28	18	18	18	—
pH	≤	4.5			—

注:糖果糖液型的可溶性固形物以糖液计。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.3.2 微生物指标应符合 GB 9678.1 的规定。

6.4 食品添加剂

使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.5 营养强化剂

营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

6.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《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

应执行 GB/T 23822 和 GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

开启样品的包装,将样品倒入或挤入清洁、干燥的透明烧杯中摇匀,在正常的光线下,检查色泽、组织形态、滋味、气味和杂质。

8.2 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

8.3 还原糖

按 GB/T 5009.7 规定的方法测定。

8.4 pH

按 GB/T 20885 规定的方法测定。

8.5 污染物

按 GB 9678.1 规定的方法测定。

8.6 微生物

按 GB 4789.2、4789.3、4789.4、GB 4789.5 和 GB 4789.10 规定的方法测定。

8.7 净含量负偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一原料、同一班次、同一品种的产品为一批。

9.2 抽样

在成品仓库内或在生产线上随机抽取样品,每批抽样量不少于 0.5kg。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂须经检验部门逐批检验,检验合格方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括感官要求、还原糖、可溶性固形物、pH、定量预包装产品净含量、菌落总数和大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺、设备有较大变化，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) 国家质量监督机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括本标准规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定和复验

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。

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，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准，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 型式检验判定与复验

9.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

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，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准，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、运输和储存

10.1 标签、标志

10.1.1 预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定，按照“章节 4”注明产品类别。运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.1.2 配料中原果汁含量（浓缩果汁可换算为原果汁）低于 2.5% 的产品，不得标为果汁××糖果；原糖果汁含量低于 1.5% 的产品，不得标为水果××糖果。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.2.2 包装箱应严密、整齐、无破损。

10.3 运输

运输车辆应符合卫生要求，不应与有毒、有污染和有异味的物品混运，运输时应防止挤压，曝晒、雨淋，装卸时轻搬，轻放。

10.4 储存

10.4.1 产品应贮存在清洁、凉爽、干燥的仓库内。

10.4.2 产品应堆码在垛垫上,离地、离墙不少于 10 cm。

11 销售

应在干净、通风、凉爽的环境中销售。
