

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 9678.1—1994《糖果卫生标准》。

本标准与 GB 9678.1—1994 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——增加了二氧化硫残留量指标。

本标准自实施之日起，GB 9678.1—1994 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：上海市食品卫生监督检验所、广东省食品卫生监督检验所、上海市卢湾区卫生防疫站、黑龙江省食品卫生监督检验所、上海冠生园食品总厂、重庆市卫生防疫站。

本标准主要起草人：张维兰、关惠燕、戴马清、贾仲奇、陈德凤、张健、张正。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 9678—1988、GB 9678.1—1994。

糖果卫生标准

1 范围

本标准规定了糖果的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以白砂糖、淀粉糖浆、乳制品、凝胶剂等为原料,按照一定工艺加工而成的糖果。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 14881 食品企业通用卫生规范

SB 10346 糖果分类

3 术语和定义

SB 10346 确立的术语和定义适用于本标准。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

具有各种糖果相应的色、香、味及形态,无异味,无肉眼可见的杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铜(Cu)/(mg/kg)	≤ 10
二氧化硫残留量	按 GB 2760 执行

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	
硬质糖果、抛光糖果	≤ 750
焦香糖果、充气糖果	≤ 20 000
夹心糖果	≤ 2 500
凝胶糖果	≤ 1 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	
硬质糖果、抛光糖果	≤ 30
焦香糖果、充气糖果	≤ 440
夹心糖果	≤ 90
凝胶糖果	≤ 90
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 理化指标

10.1.1 理化检验试样处理

取 10 粒糖果,硬糖内层用滤纸,外层用塑料袋包好,然后用锤子捶碎;软糖用剪刀剪碎,各自混合。取 10 g 试样于凯氏烧瓶中,按硝酸硫酸法进行有机破坏后定容至 100 mL。

10.1.2 铅

取试样消化液 20 mL,按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.1.3 总砷

取试样消化液 25 mL,按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.1.4 铜

取试样消化液 25 mL,按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

10.1.5 二氧化硫

取试样消化液 25 mL,按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

10.2 微生物指标

按 GB/T 4789.24 规定的方法测定。
