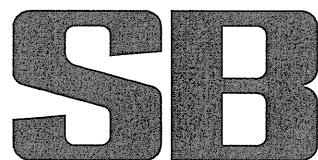


ICS 67.180.10
X 33
备案号:24736—2005



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10021—2008
代替 SB 10021—2001

糖果 凝胶糖果

Gelatinized confections

2008-07-03 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品类型	1
5 技术要求	1
6 试验方法	3
7 检验规则	3
8 标签	4
9 包装	4
10 运输	4
11 贮存	4
附录 A (规范性附录) 干燥失重试验方法	5

前 言

本标准是对 SB 10021—2001《凝胶糖果》的修改。

本标准代替 SB 10021—2001《凝胶糖果》。

本标准与 SB 10021—2001《凝胶糖果》相比,主要修改如下:

——由 SB 10021—2001 部分强制性行业标准改为推荐性行业标准;

——增加“包衣、包衣抛光型”、“夹心型”和“其他胶型”三个类型;

——干燥失重(g/100):植物胶型由 8.5~18.0 改为 ≤ 18.0 ;

动物胶型由 12.0~20.0 改为 ≤ 20.0 ;

淀粉胶型由 8.0~18.0 改为 ≤ 18.0 ;

混合胶型由 8.5~18.0 改为 ≤ 18.0 ;

增加夹心型 ≤ 18.0 ,其他胶型 ≤ 20.0 ;

——还原糖(以葡萄糖计,g/100):由 ≥ 19.0 (植物胶型)、 ≥ 18.0 (动物胶型、混合胶型)、 ≥ 28.0 (淀粉型),统一改为 ≥ 10.0 。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国食品工业协会糖果专业委员会、旺旺集团糖果事业部、东莞徐记食品有限公司、福建惠康食品工业有限公司、蜡笔小新(福建)食品工业有限公司、上海冠生园食品有限公司、上海金丝猴食品有限公司、福建雅客食品有限公司、上海喔喔(集团)有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司(马大姐公司)、广东笑咪咪食品有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、国家食品质量监督检验中心、箭牌糖果(中国)有限公司、不凡帝范梅勒糖果(中国)有限公司、石狮黎祥食品有限公司、吉百利(中国)食品有限公司、北京义利食品有限公司、北京东方豪威食品有限公司、晋江奇峰食品有限公司、雀巢(中国)有限公司、好丽友食品有限公司。

本标准主要起草人:丁绍辉、陈国兴、乐文祥、余明达、马浩、史伟珍、华本源、梁鏢、靖红兵、董焰生、范文华、魏建华、陈奕珊、赵燕萍、元晓梅、许敏青、马战明、翁延俊、杜春丽、张斌、米国良、刘冬、吴春竹、董坤、程湘东、晏兵、时越。

糖果 凝胶糖果

1 范围

本标准规定了凝胶糖果的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于 SB 10346—2008 中 3.4 条所指糖果的生产、检验和销售。

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 317 白砂糖

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.7—2003 食品中还原糖的测定方法

GB 7718 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 9678.1 糖果卫生标准

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 20885 葡萄糖浆

QB/T 2319 液体葡萄糖

SB/T 10346—2008 糖果分类

散装食品卫生管理规范 卫生部(卫法监发[2003]180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[2005]第75号

3 术语和定义

SB/T 10346—2008 确认的术语和定义适用于本标准。

4 产品类型

SB/T 10346—2008 中 3.4 条所指的类型适用于本标准。

5 技术要求

5.1 主要原料和辅料(据不同品种的配方选用)

5.1.1 食糖

白砂糖应符合 GB 317 的规定；液体葡萄糖应符合 QB/T 2319 的规定；其他食糖应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.1.2 增稠剂

选用 GB 2760 规定的增稠剂,并应符合相关的产品标准。

5.1.3 淀粉糖

应符合相关的产品标准。

5.1.4 淀粉

应符合 GB/T 8883、GB/T 8884、GB/T 8885 的规定。

5.1.5 营养强化剂

应选用 GB 14880 规定的食品营养强化剂,并应符合相应的产品标准。

5.1.6 其他食品添加剂

应选用 GB 2760 规定的食品添加剂,并符合相应的产品标准。

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		块形完整,表面光滑,边缘整齐,大小一致,无缺角、裂缝,无明显变形,无粘连
组 织	植物胶型	糖体光亮、略有弹性;不粘牙,无硬皮,糖体表面可附有均匀的细砂糖晶粒
	动物胶型	糖体表面可附有均匀的细砂糖晶粒,有弹性和咀嚼性;无皱皮,无气泡
	淀粉型	糖体表面可附有均匀的细砂糖晶粒,口感韧软,略有咀嚼性;不粘牙;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;不粘牙
	混合胶型	有弹性和咀嚼性
	其他胶型	有弹性和咀嚼性
	夹心型	糖体光亮,有弹性和咀嚼性;无馅料外漏
	包衣、包衣抛光型	糖体表面光亮,糖体符合主体糖果的要求
滋味气味		符合品种应有的滋味及气味,无异味
杂质		无肉眼可见杂质

5.3 理化指标

5.3.1 净含量

定量预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.3.2 干燥失重、还原糖

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

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

5.4 卫生指标

应符合 GB 9678.1 的规定。

6 试验方法

6.1 感官

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,剥去所有包装纸,检查色泽、形态、组织、滋味气味和杂质。

6.2 净含量

剥去所有包装纸,用感量为不低于 0.1 g 的衡器称量内容物。

6.3 干燥失重

按附录 A 执行。

6.4 还原糖

按 GB/T 5009.7—2003 规定的第一法测定。

6.5 卫生指标

按 GB 9678.1 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂须经工厂检验部门逐批检验,并签发合格证。

7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、定量预包装食品净含量、干燥失重和还原糖。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每年应进行二次型式检验;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) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 抽样方法和数量

在生产线或成品仓库内随机抽取样品。见表 3。

表 3 抽样件数

每批生产包装件数(指基本包装箱)	抽样件数(指基本包装箱)
200(含 200)以下	3
201~800	4
801~1 800	5
1 801~3 200	6
3 200 以上	7

在抽样件数中任意取 3 件,每件取不低于 100 g,混匀;从其中取 1/3 用于感官检验,1/3 用于净含量检验,1/3 用于卫生检验、干燥失重和还原糖检验。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定和复验

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准,可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准,判为不合格品。

7.4.2 型式检验判定与复验

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准,判为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目不超过 2 项不符合本标准,可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准,判为不合格品。

8 标签

8.1 定量预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。计量销售的产品的标签应符合《散装食品卫生管理规范》的规定。

8.2 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;原果汁含量低于 1.5%的产品,不得标为水果××糖果。

9 包装

9.1 包装材料应符合有关标准的规定。

9.2 包装箱应严密、整齐,无破损。

10 运输

10.1 运输车辆应符合卫生要求。

10.2 不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止挤压、曝晒、雨淋。装卸时轻搬,轻放。

11 贮存

11.1 产品应贮存在清洁、凉爽、干燥的仓库内。

11.2 产品应堆码在垛垫上,离地、离墙不少于 10 cm。

附 录 A
(规范性附录)
干燥失重试验方法

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 0.000 1 g。

A.2.2 干燥器:装有有效的干燥剂。

A.2.3 真空干燥箱:80 °C±2 °C。

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

A.2.5 真空泵:真空度应达 0.09 MPa。

A.3 操作方法

A.3.1 样品处理

用粉碎机将样品打碎,用四分法对角取样,约取 25 g,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,精确称取样品约 3 g~5 g。放入真空干燥箱内,使真空度达到 0.09 MPa,温度控制在 80 °C±2 °C,干燥 4 h 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 0.000 1 g。重复操作,加热 1 h 称重,直至连续两次称重所得的质量差不超过 0.001 g。糖果中干燥失重的含量按式(A.1)计算。

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

式中:

X ——糖果中干燥失重的含量,单位为克每百克(g/100 g);

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)。

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
糖 果 凝 胶 糖 果
SB/T 10021—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2008年9月第一版 2008年9月第一次印刷

*

书号: 155066·2-19118

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SB/T 10021-2008