

ICS 67.180.10
X 33
备案号：58130—2017



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10347—2017

代替 SB/T 10347—2008

糖果 压片糖果

Pressed 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 10347—2008《糖果 压片糖果》，与SB/T 10347—2008相比，主要修改如下：

- 依据GB/T 23823—2009《糖果分类》明示了压片糖果的分类；
- 完善了对“感官要求”的描述；
- 增加了对“其他原辅料”要求的规定；
- 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：奇峰(福建)食品有限公司、广东喜之郎集团有限公司、山东福田科技集团有限公司、石狮黎祥食品有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司、福建雅客食品有限公司、嘉士柏股份有限公司、东莞徐记食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、义乌市嘉奇食品有限公司、雀巢(中国)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、箭牌糖果(中国)有限公司、中国食品工业协会糖果专业委员会、中国焙烤食品糖制品工业协会、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司。

本标准主要起草人：林景昌、黄湛深、方春雷、翁延俊、赵云飞、施双全、刘冬、马浩、陈楚锐、浦建元、詹新峰、曾庆勇、贾小鹿、王佳、林志奇、张华显、陈莉、高峰、张斌、刘振宇、陈丽平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10347—2008。

糖果 压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的术语和定义、产品类型、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售的要求。

本标准适用于3.1定义的压片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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 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

JJF1070 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

压片糖果 **pressed candy**

以食糖或糖浆（粉剂）或甜味剂等为主要原料，经混合、造粒或不造粒、压制成型等相关工艺制成的固体糖果。

注：改写GB/T 31120—2014, 定义2.10。

3.1.1

坚实型压片糖果 solid pressed candy

糖体无夹心的压片糖果。

3.1.2

夹层型压片糖果 filled pressed candy

糖体有夹层的压片糖果。

3.1.3

包衣、包衣抛光型压片糖果 coating pressed candy, coating and poishing pressed candy

表面包衣、包衣抛光的压片糖果。

4 分类

依据压片糖果及其糖体表面的加工方式分类：

- a) 坚实型压片糖果；
- b) 夹层型压片糖果；
- c) 包衣、包衣抛光型压片糖果；
- d) 其他型压片糖果。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.2 糖醇

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.1.3 其他原辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.1.4 食品添加剂

品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.1.5 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		块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形
组织	坚实型	坚实、不松散、剖面紧密、不粘连
	夹层型	夹层紧密吻合，不脱层
	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			
	坚实型	夹层型	包衣、包衣抛光型	其他型
干燥失重/(g/100g) ≤	5.0	10.0	5.0	5.0

注：无糖压片糖果干燥失重应符合相应压片糖果类型的要求，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、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 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。

6.4 净含量负偏差

按 JJF1070 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、净含量和干燥失重。计量销售的散装产品出厂检验项目包括感官要求、质量和干燥失重。

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) 国家有关质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为本标准中 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、销售

9.1 标签

9.1.1 预包装产品的标签应符合 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 XX（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 XX（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 运输车辆应符合相关卫生要求。

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 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°C±2°C。

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,精确称取样品约3g~5g。放入真空干燥箱内,使真空度达到0.09MPa,温度控制在80°C±2°C,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
-