

ICS 67. 180. 10  
X 33  
备案号：58124—2017



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

**SB/T 10019—2017**

代替 SB/T 10019—2008

## 糖果 酥质糖果

**Crunchy 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 10019—2008《糖果 酥质糖果》。与SB/T 10019—2008相比，主要技术变化如下：

- 依据GB/T 31120—2014《糖果术语》明示了酥质糖果的定义；
- 依据GB/T 23823—2009《糖果分类》明示了酥质糖果的分类；
- 完善了对“感官要求”的描述；
- 增加了对“其他原辅料”的要求的规定；
- 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：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、北京康贝尔食品有限责任公司、石狮黎祥食品有限公司、福建雅客食品有限公司、嘉士柏股份有限公司、广东真美食品股份有限公司、费列罗贸易（上海）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、旺旺集团、京中（厦门）科技服务有限公司、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：马浩、楚朝阳、林景昌、江会红、翁延俊、施双全、刘冬、陈楚锐、李燕梅、陶宏、王佳、林志奇、张华显、余明达、王虎、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 10019—1992、SB/T 10019—2001、SB/T 10019—2008。

# 糖果 酥质糖果

## 1 范围

本标准规定了酥质糖果产品的术语和定义、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定义的酥质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/T 1532 花生

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 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/T 20881 低聚异麦芽糖

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20885 葡萄糖浆

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

QB/T 1733.4 花生酱

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

##### **酥质糖果** **crunchy candy**

以食糖或糖浆或甜味剂、果仁碎粒（或酱）等为主要原料制成的疏松酥脆的糖果。

[GB/T 31120—2014, 定义2.5]

##### 3.1.1

##### **裹皮型酥质糖果** **coated crunchy candy**

裹有糖皮，馅心疏松的酥质糖果。

##### 3.1.2

##### **无皮型酥质糖果** **uncoated crunchy candy**

糖体疏松的酥质糖果。

### 4 分类

按酥质糖果裹皮的类型分类：

- a) 裹皮型酥质糖果；
- b) 无皮型酥质糖果；
- c) 其他型酥质糖果。

### 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 低聚异麦芽糖

应符合GB/T 20881的规定。

##### 5.1.3 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

##### 5.1.4 葡萄糖浆

应符合GB/T 20885的规定。

##### 5.1.5 花生

应符合GB/T 1532的规定。

### 5.1.6 花生酱

应符合QB/T 1733.4的规定。

### 5.1.7 其他原辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

### 5.1.8 食品添加剂

品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

### 5.1.9 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		大小基本一致，厚薄均匀，无明显变形
组织	裹皮型	糖皮厚薄均匀，酥脆，条纹整齐，不粘牙
	无皮型	质地酥脆，不粘牙
	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		
		裹皮型	无皮型	其他型
干燥失重/(g/100g)	≤	4.0	4.0	—
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)		12.0~29.0	—	—
注1：裹皮型酥质糖果的还原糖以糖皮计。 注2：无糖酥质糖果干燥失重应符合相应酥质糖果类型的要求，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) 国家相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××(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**

将样品打碎，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
-