

ICS 67.180.10
X 33
备案号：58127—2017



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10022—2017

代替 SB/T 10022—2008

糖果 奶糖糖果

Creamy 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 10022—2008《糖果 奶糖糖果》。与SB/T 10022—2008相比，主要技术变化如下：

- 依据GB/T 31120—2014《糖果术语》明示了奶糖糖果的定义；
- 依据GB/T 23823—2009《糖果分类》明示了奶糖糖果的分类；
- 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；
- 完善了对规范性附录的描述；
- 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：上海金丝猴食品股份有限公司、上海冠生园食品有限公司、上海喔喔（集团）有限公司、福建雅客食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司、石狮黎祥食品有限公司、不二家（杭州）食品有限公司、奇峰（福建）食品有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司、广东真美食品股份有限公司、悠哈味觉糖食品（上海）有限公司、旺旺集团、嘉士柏股份有限公司、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、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：楚朝阳、梁镖、范文华、施双全、马浩、赵云飞、翁延俊、柳林、林景昌、魏建华、陈楚锐、付国平、余明达、刘冬、李燕梅、陶宏、王佳、林志奇、张华显、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 10022—1992、SB/T 10022—2001、SB/T 10022—2008。

糖果 奶糖糖果

1 范围

本标准规定了奶糖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定义的奶糖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 5009.5—2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.7—2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5413.3 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13102 食品安全国家标准 炼乳

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 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

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

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

奶糖糖果 **creamy candy**

以食糖和/或糖浆或甜味剂、乳制品等为主要原料制成具有乳香味的糖果。

注：改写GB/T 31120—2014, 定义2.3。

3.1.1

硬质型奶糖糖果 **high boiled creamy candy**

糖体硬、脆的奶糖糖果。

3.1.2

胶质型奶糖糖果 **gelatinous creamy candy**

糖体内部有细密、均匀气泡的奶糖糖果。

3.1.3

砂质型奶糖糖果 **graining creamy candy**

糖体内有较均匀微晶体的奶糖糖果。

3.1.4

包衣、包衣抛光型奶糖糖果 **coating creamy candy, coating and polishing creamy candy**

糖体表面制成包衣，抛光或不抛光的奶糖糖果。

3.1.5

夹心型奶糖糖果 **filled creamy candy**

糖体内夹有馅心的奶糖糖果。

4 分类

依据奶糖糖果组织的不同分类：

- a) 硬质型奶糖糖果；
- b) 胶质型奶糖糖果；
- c) 砂质型奶糖糖果；
- d) 包衣、包衣抛光型奶糖糖果；
- e) 夹心型奶糖糖果；
- f) 其他型奶糖糖果。

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 葡萄糖浆

应符合 GB/T 20885 的规定。

5.1.3 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.4 乳粉

应符合 GB 19644 的规定。

5.1.5 稀奶油、奶油和无水奶油

应符合 GB 19646 的规定。

5.1.6 炼乳

应符合 GB 13102 的规定。

5.1.7 明胶

应符合 GB 6783 的规定。

5.1.8 其他原辅料

应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.1.9 食品添加剂

品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.1.10 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	
组 织	硬质型奶糖	糖体坚硬而脆，不粘牙
	胶质型奶糖	糖体表面及剖面细腻润滑，软硬适中，有咀嚼性
	砂质型奶糖	糖体内的微晶体均匀，软硬适中，表面及剖面不粗糙，不糊口
	包衣、包衣抛光型奶糖	包衣较完整
	夹心型奶糖	糖皮较完整，密闭的夹心型无馅心外漏
	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					
	硬质型 奶糖	胶质型 奶糖	砂质型 奶糖	包衣、包 衣抛光型 奶糖	夹心型 奶糖	其他型 奶糖
干燥失重/ (g/100g)	≤5.0	≤9.0	≤9.0	应符合主 体糖果 指标	应符合主 体糖果 指标	—
还原糖（以葡萄糖计）/ (g/100g)	12.0~ 29.0	≥17.0	≥12.0			—
蛋白质/ (g/100g)	≥1.0	≥2.0				—
乳脂肪/ (g/100g)	≥3.0					≥3.0
注：夹心型奶糖应以糖壳或外皮计，其中含巧克力或代可可脂巧克力夹心型奶糖的脂肪、蛋白质以产品计。						

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 乳脂肪

按GB 5413.3规定的方法测定。

6.5 蛋白质

按GB 5009.5—2016规定的第一法测定。

6.6 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。

6.7 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) 国家有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℃±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 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
-