

前言

本标准的第4章、第5.3条、第5.4条、第8.2条为强制性的，其余为推荐性的。其中第8.2条可分步实施：“应符合GB 7718的规定”按本标准的实施日期实施；其余内容可推迟到2004年1月1日起实施。

本标准是对SB/T 10018—1992《硬质糖果》的修订，主要修订内容有：

- 1. “水分”改为“干燥失重”：指标由不得超过3.0%（透明类，丝光类）、3.5%（花色类），调整为不得超过4.0%（砂糖、淀粉糖浆型，淀粉糖浆型，其他型）、6.0%（砂糖型）。
 - 2. 还原糖指标由不得低于12.0%（各类），调整为不得超过12.0%~29.9%（砂糖、淀粉糖浆型）、小于40.0%（淀粉糖浆型）。
 - 3. 净含量，由限制正、负偏差改为只限制负偏差。
 - 4. 将GB/T 12517.2—1990《糖果检验规则、标志、包装、运输、贮存》的具体内容并入本标准。
- 本标准自实施之日起代替SB/T 10018—1992。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准由上海市糖业烟酒(集团)有限公司、上海冠生园食品有限公司负责起草；上海不凡帝糖果有限公司、华纳(广州)有限公司糖果厂、山东沂水鲁洲食品集团、北京第一食品公司、上海南悦益众食品有限公司、佳口食品(中国)有限公司、中国食品工业协会糖果专业委员会参加起草。

本标准主要起草人：汪国钧、王国军、马战明、周洁、赵玉斌、王凤友、凌曙光、程湘东。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——SB/T 10018—1992。

5.4 卫生指标

6 试验方法

- 6.1 感官：将样品置于干燥的白瓷盘中，置于自然光线下，观察其色泽、形状、组织、口味、气味和余味。
- 6.2 净含量：将样品置于干燥的白瓷盘中，置于自然光线下，观察其色泽、形状、组织、口味、气味和余味。
- 6.3 干燥失重：按GB 10146—2001第8.1条规定进行。
- 6.4 还原糖：按GB 10146—2001第8.2条规定进行。
- 6.5 卫生指标：按GB 10146—2001第8.3条规定进行。

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检验合格，并签发合格证。
- 7.1.2 产品出厂时，应附有合格证，合格证上应注明产品名称、规格、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，每半年应进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：
 - a) 新产品试制鉴定；
 - b) 正式生产时，原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

硬质糖果

1 范围

本标准规定了硬质糖果的产品分类、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—2001 第 3.1 条所指的糖果。

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 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定方法

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品标签通用标准

GB 9678.1 糖果卫生标准

SB 10346—2001 糖果分类

QB/T 2319 液体葡萄糖

国家技术监督局令第 43 号(1995) 定量包装商品计量监督规定

3 术语和定义

SB 10346—2001 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

粘纸 adhere bumf

剥去非食用包装纸，糖体上有非食用包装纸的残留物。

4 产品类型

SB 10346—2001 第 3.1 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

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 食品添加剂：应选用 GB 2760 规定的食品添加剂，并应符合相应的产品标准。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目		要 求
色 泽	砂糖、淀粉糖浆型	光亮，色泽均匀一致，具有品种应有的色泽
	砂糖型	微有光泽，色泽较均匀，具有品种应有的色泽
	淀粉糖浆型	光亮、透明，具有品种应有的色泽
	其他型	光亮，色泽均匀一致，具有品种应有的色泽
形态		块形完整，表面光滑，边缘整齐，大小一致，厚薄均匀，无缺角、裂缝，无明显变形
组 织	砂糖、淀粉糖浆型	糖体坚硬而脆，不粘牙，不粘纸
	砂糖型	糖体微酥而脆，不粘牙，不粘纸
	淀粉糖浆型	糖体微粘而脆，不粘纸
	其他型	糖体坚硬而脆，不粘牙
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 净含量负偏差

应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

5.3.2 干燥失重、还原糖

干燥失重、还原糖应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标			
	砂糖、淀粉糖浆型	砂糖型	淀粉糖浆型	其他型
干燥失重，% ≤	4.0	6.0	4.0	4.0
还原糖（以葡萄糖计），%	12.0~29.0	—	<40.0	—

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 0.1g 的天平称量内容物。

6.3 干燥失重：按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

6.4 还原糖：按 GB/T 5009.7 规定的第二法测定。

6.5 卫生指标：按 GB 9678.1 规定的方法检验。

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、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 6 个月应进行型式检验；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

在生产线上或成品仓库内随机抽取样品。抽样件数见表3。

表 3

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
801~1800	5
1801~3200	6
3200 以上	7

在抽样件数中任意取3件，每件取约100g，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。超过2项或微生物检验有一项不符合本标准，不应复验，判为不合格品。

8 标志、标签

8.1 外包装箱标志

外包装箱标志应符合GB 191和GB/T 6388的规定。

8.2 单件包装标签

- 8.2.1 单件包装标签应符合GB 7718的规定，还应标明产品的类型。
- 8.2.2 配料中原果汁含量低于2.5%的产品，不得标为果汁XX糖果；含水果固形物的产品可标为水果XX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。