

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 10019—1992《夹心糖果》的修订,主要修订内容有:

1. 名称由“夹心糖果”改为“硬质夹心糖果”。SB/T 10019—1992规定夹心糖果分酥心型、粉心型、酱心型三类,本标准规定硬质夹心糖果分酥心型、粉心型、酱心型、果心型、浆心型五类。

2. “水分”改为“干燥失重”;指标由不得超过3.0%(酥心型,粉心型)、4.0%(酱心型),调整为不得超过4.0%(酥心型)、3.5%(粉心型)、7.0%(酱心型)、5.0%(果心型)、8.0%(浆心型)。

3. 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%(以糖皮计)。

4. 净含量,由限制正、负偏差改为只限制负偏差。

本标准自实施之日起代替SB/T 10019—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、北京第一食品公司、北京义利食品公司、上海市食品工业研究所、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、乐文祥、马战明、臧志强、王凤友、张斌、陈芷荃、喻雨琴。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——SB/T 10019—1992。

硬质夹心糖果

1 范围

本标准规定了硬质夹心糖果的产品分类、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3.2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。

SB 10018—2001 硬质糖果

SB 10346—2001 糖果分类

3 术语和定义

同 SB 10018—2001 第 3 章。

4 产品类型

SB 10346—2001 第 3.2 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

同 SB 10018—2001 第 5.1 条。

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		均匀一致，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
组 织	酥心型	糖皮厚薄均匀，酥脆，丝光条纹整齐；夹心层次分明；不粘牙，不粘纸；无破皮、馅心外漏
	粉心型	糖皮厚薄较均匀，夹心分明；不粘牙，不粘纸；无破皮、馅心外漏；无1mm以上气孔
	酱心型	糖皮厚薄较均匀，夹心分明；不粘牙，不粘纸；酱心细腻，可流散；无破皮、馅心外漏；无1mm以上气孔
	果心型	糖皮厚薄均匀；不粘牙、不粘纸；无破皮、馅心外漏；无1mm以上气孔
	浆心型	不粘牙，不粘纸；无破皮、馅心外漏，无1mm以上气孔
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

同 SB 10018—2001 第 5.3.1 条。

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				
	酥 心 型	粉 心 型	酱 心 型	果 心 型	浆 心 型
干燥失重, % ≤	4.0	3.5	7.0	5.0	8.0
还原糖 (以葡萄糖计), %	12.0~29.0 (以糖皮计)				

5.4 卫生指标

同 SB 10018—2001 第 5.4 条。

6 试验方法

同 SB 10018—2001 第 6 章。

7 检验规则

同 SB 10018—2001 第 7 章。

8 标志、标签

8.1 外包装箱标志

同 SB 10018—2001 第 8.1 条。

8.2 单件包装标签

同 SB 10018—2001 第 8.2 条。

9 包装、运输和贮存

同 SB10018—2001 第 9 章、第 10 章和第 11 章。
