

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 10020—1992《焦香糖果》的修订，主要修订内容有：

1. 标准名称按国际流行改为“乳脂糖果”。
2. “水分”改为“干燥失重”；指标由不得超过4.0%(硬质类)、5.5%~9.0%(胶质类、砂质类)，调整为不得超过5.5%~9.0%(胶质型，砂质型，夹心型)。
3. 还原糖指标，胶质型由不得低于17.0%，调整为不得低于16.0%；夹心型为不得低于8.0%；砂质型仍为不得低于2.0%。
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 10020—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；爱芬食品(北京)有限公司、上海不凡帝糖果有限公司、上海市营养食品质量监督检验站、上海应用技术学院、上海市食品协会、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、王燕京、马战明、蔡云升、蒋勤、喻雨琴。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——SB / T 10020—1992。

乳脂糖果

1 范围

本标准规定了乳脂糖果的产品分类、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3.3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 317 白砂糖

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定方法

GB 5415 奶油

GB 5417 全脂无糖炼乳和全脂加糖炼乳

GB/T 14771 食品中蛋白质的测定方法

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3.3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 白砂糖：应符合GB 317的规定。

5.1.2 奶油：应符合GB 5415的规定。

5.1.3 甜炼乳：应符合GB 5417的规定。

5.1.4 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		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,厚薄均匀,无缺角、裂缝,无明显变形
组 织	胶质型	糖体表面、剖面光滑,组织紧密,口感细腻,有韧性和咀嚼性;微粘牙,不粘纸
	砂质型	糖体组织紧密,结晶细微,口感细腻;不粘牙,不粘纸
	夹心型	糖体内有夹心,无馅心外漏
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、脂肪、蛋白质

干燥失重、还原糖、脂肪、蛋白质应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标		
	胶 质 型	砂 质 型	夹 心 型
干燥失重, %	5.5~9.0		
还原糖 (以葡萄糖计), % ≥	16.0	2.0	8.0
脂肪, % ≥	3.0		
蛋白质, % ≥	1.5		
注: 夹心型乳脂糖果的干燥失重、还原糖、脂肪和蛋白质以外皮计			

5.4 卫生指标

同 SB 10018—2001 第 5.4 条。

6 试验方法

6.1 感官、净含量、干燥失重、还原糖、卫生指标:同SB 10018—2001第6章。

6.2 脂肪:按GB/T 5009.6规定的第一法测定。

6.3 蛋白质:按GB/T 14771规定的常量蒸馏法测定。

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。