

ICS 67.180.10

× ××

备案号: ××××—××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2986—2016

绿色食品 糖果

Green food—Candy

(报批稿)

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：四川省农业科学院质量标准与检测技术研究所、四川省农业科学院分析测试中心、农业部食品质量监督检验测试中心（成都）、中国绿色食品发展中心、四川省绿色食品发展中心、黄老五股份有限公司、海南春光食品有限公司。

本标准主要起草人：杨晓凤、滕锦程、雷绍荣、郭灵安、邓彬、苏小东、陶李、李曦、代晓航、胡莉、黄小英、黄春光。

绿色食品 糖果

1 范围

本标准规定了绿色食品糖果的术语和定义、分类、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品硬质糖果类、酥质糖果类、焦香糖果类、凝胶糖果类、奶糖糖果类、充气糖果类和压片糖果类糖果。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

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/T 31120 糖果术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 422 绿色食品 食用糖

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 2110 绿色食品 淀粉糖和糖浆

SB/T 10018 糖果 硬质糖果

SB/T 10019 糖果 酥质糖果

SB/T 10020 糖果 焦香糖果

SB/T 10021 糖果 凝胶糖果

SB/T 10022 糖果 奶糖糖果

SB/T 10104 糖果 充气糖果

SB/T 10347 糖果 压片糖果

国家质量监督检验检疫总局令2005第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 31120界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

4.1 硬质糖果类（硬糖类）

4.1.1 砂糖、淀粉糖浆型硬质糖果。

4.1.2 砂糖型硬质糖果。

4.1.3 夹心型硬质糖果。

4.1.4 包衣、包衣抛光型硬质糖果。

4.1.5 其他型硬质糖果。

4.2 酥质糖果类（酥糖类）

4.2.1 裹皮型酥质糖果。

4.2.2 无皮型酥质糖果。

4.2.3 其他型酥质糖果。

4.3 焦香糖果类（太妃糖类）

4.3.1 胶质型焦香糖果。

4.3.2 砂质型焦香糖果。

4.3.3 夹心型焦香糖果。

4.3.4 包衣、包衣抛光型焦香糖果。

4.3.5 其他型焦香糖果。

4.4 凝胶糖果类

4.4.1 植物胶型凝胶糖果。

4.4.2 动物胶型凝胶糖果。

4.4.3 淀粉胶型凝胶糖果。

4.4.4 混合胶型凝胶糖果。

4.4.5 夹心型凝胶糖果。

4.4.6 包衣、包衣抛光型凝胶糖果。

4.4.7 其他型凝胶糖果。

4.5 奶糖糖果类（奶糖类）

4.5.1 硬质型奶糖糖果。

4.5.2 胶质型奶糖糖果。

4.5.3 砂质型奶糖糖果。

4.5.4 包衣、包衣抛光型奶糖糖果。

- 4.5.5 夹心型奶糖糖果。
- 4.5.6 其他型奶糖糖果。
- 4.6 充气糖果类
 - 4.6.1 高度充气型糖果（棉花糖）
 - 4.6.1.1 高度充气弹性型糖果。
 - 4.6.1.2 高度充气脆性型糖果。
 - 4.6.1.3 高度充气夹心型糖果。
 - 4.6.1.4 高度充气包衣、包衣抛光型糖果。
 - 4.6.2 中度充气型糖果（牛轧糖）
 - 4.6.2.1 中度充气胶质型糖果。
 - 4.6.2.2 中度充气砂质型糖果。
 - 4.6.2.3 中度充气混合型糖果。
 - 4.6.2.4 中度充气夹心型糖果。
 - 4.6.2.5 中度充气包衣、包衣抛光型糖果。
 - 4.6.3 低度充气型糖果（求斯糖）
 - 4.6.3.1 低度充气胶质型糖果。
 - 4.6.3.2 低度充气砂质型糖果。
 - 4.6.3.3 低度充气混合型糖果。
 - 4.6.3.4 低度充气夹心型糖果。
 - 4.6.3.5 低度充气包衣、包衣抛光型糖果。
- 4.7 压片糖果类
 - 4.7.1 坚实型压片糖果（无心型压片糖果）。
 - 4.7.2 夹心型压片糖果。
 - 4.7.3 包衣、包衣抛光型压片糖果。

5 要求

5.1 主要原料和辅料（根据不同品种的配方选用）

5.1.1 食糖

白砂糖应符合NY/T 422的规定；低聚麦芽糖、葡萄糖浆、淀粉糖应符合NY/T 2110的规定；糖醇、其他食糖应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.1.2 辅料

应符合相应国家标准或行业标准的规定。

5.1.3 食品添加剂

应选用NY/T 392规定的食品添加剂，并应符合相应的产品标准。

5.1.4 营养强化剂

应选用GB 14880规定的营养强化剂。

5.2 感官

应符合表1的规定。

表1 糖果感官要求

分类	要求	检验方法
硬质糖果类	按SB/T 10018 糖果 硬质糖果执行	SB/T 10018
酥质糖果类	按SB/T 10019 糖果 酥质糖果执行	SB/T 10019
焦香糖果类	按SB/T 10020 糖果 焦香糖果执行	SB/T 10020
凝胶糖果类	按 SB/T 10021 糖果 凝胶糖果执行	SB/T 10021
奶糖糖果类	按SB/T 10022 糖果 奶糖糖果执行	SB/T 10022
充气糖果类	按SB/T 10104 糖果 充气糖果执行	SB/T 10104
压片糖果类	按SB/T 10347 糖果 压片糖果执行	SB/T 10347

5.3 理化指标

应符合表2~表8的规定。

表2 硬质糖果理化指标

项目	指标					检验方法
	砂糖、淀粉 糖浆型	砂糖型	夹心型	包衣、包衣 抛光型	其他型	
干燥失重, g/100 g	≤4.0	≤3.0	≤8.0	≤7.0	≤4.0	SB/T 10018
还原糖（以葡萄糖 计）, g/100 g	12.0~29.0	10.0~20.0	12.0~29.0 （以外皮 计）	12.0~29.0	—	GB 5009.7
铜, mg/kg	≤10					GB/T 5009.13

表3 酥质糖果理化指标

项目	指标			检验方法	
	裹皮型	无皮型	其他型		
干燥失重, g/100 g	≤4.0			—	SB/T 10019
还原糖（以葡萄糖计）, g/100 g	12.0~29.0（以外皮计）	—			GB 5009.7
铜, mg/kg	≤10				GB/T 5009.13
过氧化值 ^a （以油脂计）, g/100 g	≤0.25				GB 5009.227
酸价 ^a （以油脂计）, mg/g	≤5.0				GB 5009.229
^a 仅限于以花生仁、芝麻、核桃、腰果、榛子、松子等为主要原料。					

表4 焦香糖果理化指标

项目	指标					检验方法
	胶质型	砂质型	夹心型	包衣、包衣抛光型	其他型	
干燥失重, g/100 g	≤9.0					SB/T 10020
还原糖（以葡萄糖计）, g/100 g	≥8.0	≥2.0	符合主体糖果指标		≥8.0	GB 5009.7
铜, mg/kg	≤10					GB/T 5009.13

表5 凝胶糖果理化指标

项目	指标							检验方法
	植物 胶型	动物 胶型	淀粉 胶型	混合 胶型	夹心型	包衣、 包衣 抛光 型	其他 胶型	
干燥失重, g/100 g	≤18.0	≤20.0	≤18.0	≤20.0	≤18.0	符合 主体 糖果 指标	≤20.0	SB/T 10021
还原糖（以葡萄糖计）, g/100 g	≥10.0				≥10.0 （以外皮计）		≥10.0	GB 5009.7
铜, mg/kg	≤10							GB/T 5009.13

表6 奶糖糖果理化指标

项目	指标						检验方法
	硬质型	胶质型	砂质型	包衣、包衣抛光型	夹心型	其他型	
干燥失重, g/100 g	≤4.0	≤9.0		符合主体糖果指标		—	SB/T 10022
还原糖（以葡萄糖计）, g/100 g	12.0~29.0	≥17.0	≥12.0			—	GB 5009.7
蛋白质, g/100 g	≥1.0	>2.0				—	GB 5009.5
脂肪, g/100 g	≥5.0					≥5.0	SB/T 10022
铜, mg/kg	≤10						GB/T 5009.13

表7 充气糖果理化指标

项目	指标												检验方法	
	高度充气类				中度充气类				低度充气类					
	弹性型	脆性型	夹心型	包衣、包衣抛光型	胶质型	砂质型	混合型	夹心型	包衣、包衣抛光型	胶质型	砂质型	混合型		夹心型
干燥失重, g/100 g	≥14.0				≤9.0				≤9.0				SB/T 10104	
还原糖 ^a (以葡萄糖计), g/100 g	≥15.0		符合主体糖果指标		≥10.0		≥6.0	符合主体糖果指标	≥10.0	≥8.0	≥8.0	符合主体糖果指标		GB 5009.7

表7 充气糖果理化指标（续）

项目	指标														检验方法
	高度充气类				中度充气类					低度充气类					
	弹性型	脆性型	夹心型	包衣、包衣抛光型	胶质型	砂质型	混合型	夹心型	包衣、包衣抛光型	胶质型	砂质型	混合型	夹心型	包衣、包衣抛光型	
脂肪 ^a , g/100 g	—				≥1.5										SB/T 10104
铜 ^a , mg/kg	≤10														GB/T 5009.13
过氧化值 ^b （以油脂计）, g/100 g	—				≤0.25										GB 5009.227
酸价 ^b （以油脂计）, mg/g	—				≤5.0										GB 5009.229
^a 夹心型充气糖果的还原糖和脂肪以外皮计。															
^b 仅限于以花生仁、芝麻、核桃、腰果、榛子、松子等为主要原料的充气糖果。															

表8 压片糖果理化指标

项目	指标			检验方法
	坚实型	夹心型	包衣、包衣抛光型	
干燥失重, g/100 g	≤5.0	≤10.0	≤5.0	SB/T 10347
铜, mg/kg	≤5			GB/T 5009.13

5.4 食品添加剂限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表 9 的规定。

表 9 食品添加剂限量

项目		指标	检验方法
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），mg/kg	以全脂乳粉、奶油、炼乳为原料的糖果产品	≤40	GB 5009.28
	其他糖果	不得检出(<5)	
二氧化硫, g/kg		≤0.05	GB 5009.34
新红及其铝色淀（以新红计） ^a , mg/kg		不得检出(<0.5)	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀（以赤藓红计） ^a , mg/kg		不得检出(<0.2)	

表 9 食品添加剂限量（续）

项目	指标	检验方法
阿力甜, mg/kg	不得检出 (<5.0)	GB 5009.263
^a 仅限于色泽中含有红色的糖果产品。		

5.5 净含量

定量预包装食品应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号的规定，检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

6 检验规则

绿色食品申报检验应按照5.2～5.5以及附录A所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容包括包装、标志、标签、净含量、感官、干燥失重、菌落总数和大肠菌群；以花生仁、芝麻、核桃、腰果、榛子、松子等为主要原料的糖果，交收（出厂）检验内容还应包括酸价和过氧化值。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

7 标签

应符合GB 7718的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装应符合GB/T 191和NY/T 658的规定。

8.2 运输和贮存应符合NY/T 1056的规定。

附录 A
(规范性附录)

绿色食品糖果产品申报检验项目

表 A.1~表 A.8 规定了除 5.2~5.5 所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、食品添加剂、真菌毒素项目

序号	检验项目	指标	检验方法
1	总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
2	铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
3	糖精钠，mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.28
4	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤1.0	
5	胭脂红及其铝色淀（以胭脂红计） ^a ，g/kg	≤0.05	GB 5009.35
6	柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计） ^b ，g/kg	≤0.1	
7	日落黄及其铝色淀（以日落黄计） ^b ，g/kg	≤0.1	
8	亮蓝及其铝色淀（以亮蓝计） ^c ，g/kg	≤0.3	
9	环己基氨基磺酸钠及环己基氨基磺酸钙（以环己基氨基磺酸钠计），mg/kg	不得检出（<10）	GB 5009.97
10	黄曲霉毒素 B ₁ ^d ，μg/kg	≤20	GB 5009.22
11	黄曲霉毒素 M ₁ ^e ，μg/kg	≤0.5	GB 5009.24
^a 仅限于色泽中含有红色的糖果产品。 ^b 仅限于色泽中含有黄色、绿色的糖果产品。 ^c 仅限于色泽中含有蓝色、绿色的糖果产品。 ^d 仅限于以花生仁、芝麻、核桃、腰果、榛子、松子等为主要原料的糖果产品。 ^e 仅限于奶糖糖果。			

表 A.2 硬质糖果微生物项目

项目	指标					检验方法
	砂糖、淀粉糖浆型	砂糖型	夹心型	包衣、包衣抛光型	其他型	
菌落总数, CFU/g	≤750		≤2500	≤750		GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.3		≤0.92	≤0.3		GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出					GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出					GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出					GB 4789.10

表A.3 酥质糖果微生物项目

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤2500	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤0.92	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

表A.4 焦香糖果微生物项目

项目	指标					检验方法
	胶质型	砂质型	夹心型	包衣、包衣抛光型	其他型	
菌落总数, CFU/g	≤ 20000		≤ 2500	≤ 750	≤ 20000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 3.6		≤ 0.92	≤ 0.3	≤ 3.6	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出					GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出					GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出					GB 4789.10

表A.5 凝胶糖果微生物项目

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

表A.6 奶糖糖果微生物项目

项目	指标						检验方法
	硬质型	胶质型	砂质型	包衣、包衣抛光型	夹心型	其他型	
菌落总数, CFU/g	≤ 750				≤ 2500	≤ 750	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3				≤ 0.92	≤ 0.3	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出						GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出						GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出						GB 4789.10

表A.7 充气糖果微生物项目

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 20000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 3.6	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

表A.8 压片糖果微生物项目

项目	指标			检验方法
	坚实型	夹心型	包衣、包衣抛光型	
菌落总数, CFU/g	≤ 750	≤ 2500	≤ 750	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	≤ 0.92	≤ 0.3	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出			GB 4789.4

表A.8 压片糖果微生物项目（续）

项目	指标			检验方法
	坚实型	夹心型	包衣、包衣抛光型	
志贺氏菌	不得检出			GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出			GB 4789.10