

UDC 664.1:614.3
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 9678.1—94

糖果卫生标准

Hygienic standard for candy

1994-03-18 发布

1994-09-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

糖果卫生标准

Hygienic standard for candy

GB 9678.1—94

代替 GB 9678—88

1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖果的卫生要求与检验方法。

本标准适用于以白砂糖、淀粉糖浆、乳制品、凝胶剂等原料,按照一定工艺加工而成的糖果。

2 引用标准

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法

3 术语

- 3.1 硬糖(硬质糖果、抛光糖果):以砂糖、淀粉糖浆为主要原料,经煮炼而成的脆性糖果,如水果糖、七彩糖。
- 3.2 半软糖(焦香糖果、充气糖果):以砂糖、淀粉糖浆、油脂、乳制品、蛋制品、明胶等为主要原料,经一定工艺加工而成的含乳固体糖果。
- 3.3 夹心糖(夹心糖果):以不同类型的硬糖膏为外皮,再以不同的浆体、粉体或粒体及其他辅料制成芯体,经整形、充填拉伸、包心、封合和成形的一类糖果。
- 3.4 软糖(凝胶糖果):以砂糖、淀粉糖浆为主要原料,以琼脂、淀粉、明胶、果胶作凝固剂,经熬制、成形等工艺制成,含水分较高,质地柔软的糖果。如琼脂软糖、淀粉软糖、明胶软糖等。

4 卫生要求

4.1 感官指标

具有各种糖果相应的色、香、味及形态,无异味,无肉眼可见的杂质。

4.2 理化指标

理化指标见表1。