

Q/TSKB

唐山市康薄食品有限公司企业标准

Q/TSKB 0001S-2021

传统麦芽糖及其制品

备 案 号：130803S-2021

备案日期：2021年09月15日

有效日期：2026年09月14日

2021-08-10 发布

2021-08-10 实施

唐山市康薄食品有限公司 发布





前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻了国家标准 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》。参考了GB/T 20883《麦芽糖》和GB 17399《食品安全国家标准 糖果》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由唐山市康薄食品有限公司提出。

本标准起草单位：唐山市康薄食品有限公司。

本标准主要起草人：赵言、张春薄。

本标准于2021年8月10日由唐山市康薄食品有限公司负责人张春薄批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年8月10日首次发布。



传统麦芽糖及其制品

1 范围

本标准规定了传统麦芽糖及其制品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以大米、大麦为原料，经原料验收，大麦发芽，粉碎，大米蒸熟，和粉碎的大麦芽混合发酵成糖浆，糖浆经过滤，蒸发浓缩，冷却，灌装制成传统麦芽糖糖浆。以传统麦芽糖浆为主要原料，经熬制，拉白，制成固态的原味麦芽糖；以原味麦芽糖为主要原料，夹心熟制坚果或水果干（花生仁、白芝麻、黑芝麻、杏仁、板栗仁、榛子仁、南瓜子仁、松子仁、核桃仁、枸杞、蔓越莓、葡萄干中的一种或多种）、成型，或与熟制坚果或水果干（花生仁、白芝麻、黑芝麻、杏仁、板栗仁、瓜子仁、榛子仁、南瓜子仁，松子仁、核桃仁、枸杞、蔓越莓、葡萄干中的一种或几种）、姜粉、白砂糖、食用盐，一种或多种辅料混合成型，包装工艺制成的传统麦芽糖制品。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 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/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 11760 裸大麦
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件



- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 705 无核葡萄干
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

传统麦芽糖及其制品根据工艺和原料的不同，分为传统麦芽糖糖浆、原味麦芽糖和麦芽糖制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.8 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 4.1.9 熟制坚果籽类（花生仁、杏仁、瓜子仁、黑芝麻、白芝麻、板栗仁、榛子仁、南瓜籽、核桃仁）应符合 GB 19300 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	传统麦芽糖浆	原味麦芽糖	麦芽糖制品	
色泽	无色或浅黄色或棕黄色		无色或浅黄色或棕黄色或白色，带有少量的坚果籽仁	放在白瓷盘中在自然光状态下观察色泽和组织形态；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
气味和滋味	甜味温和、纯正，无异味，具有麦芽糖的特有气味			
状态	黏稠状透明液体，无霉变，无正常视力可见外来异物	固态颗粒，无霉变，无正常视力可见外来异物	固态颗粒或小球状，无正常视力可见外来杂质	



4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干物质计（固形物） ^a / (g/100g)	≥ 70	GB/T 20883
pH ^a	4.0~7.0	GB/T 20883
水分 ^b / (%)	≤ 7.0	GB 5009.3
过氧化值 ^c / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^c / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注：^a仅适用于传统麦芽糖的糖浆和原味麦芽糖，^b仅适用于传统麦芽糖制品，^c仅限于添加花生仁、黑芝麻、白芝麻、瓜子仁、榛子仁、南瓜籽仁、核桃仁辅料的产品。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

抽样基数总重量不少于10kg，抽样重量不少于1kg，抽样数量不少于8个，分为两份一份检验，一份留样备检。微生物样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 检验项目



感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 每批产品须经本单位质检部门按本标准的规定，抽样检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。除微生物指标外，若有一项指标不合格，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，若复检结果仍有一项指标不合格时，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格，直接判定为不合格品，并不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料应清洁卫生，并符合相应的国家标准和有关规定。销售包装应完整、不应散包。周转箱应清洁，并符合 GB/T 5737 的规定。

7.3 贮存

产品应贮存在 20℃ 以下、阴凉、干燥、清洁、无异味的场所，或冷藏贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物混存。

7.4 运输

不得与有毒、有害、有异味的物品混装。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。运输产品的箱体必须符合卫生要求。箱内温度应保持在 25℃ 以下。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 180 天。