

ICS 67.180.10  
X 33  
备案号:58125—2017



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10020—2017  
代替 SB/T 10020—2008

## 糖果 焦香糖果(太妃糖果)

Caramel candy

2017-01-13 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易  
行 业 标 准  
糖果 焦香糖果(太妃糖果)  
SB/T 10020—2017

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年7月第一版

\*

书号: 155066·2-31792

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB/T 10020—2008《糖果 焦香糖果》。与 SB/T 10020—2008《糖果 焦香糖果》相比,主要技术变化如下:

- 依据 GB/T 31120—2014《糖果术语》明示了焦香糖果的定义,并将《糖果 焦香糖果》修改为《糖果 焦香糖果(太妃糖果)》;
- 依据 GB/T 23823—2009《糖果分类》明示了焦香糖果(太妃糖果)的分类;
- 完善了对“感官要求”的描述;
- 增加了对“其他原辅料”要求的规定;
- 增加了对“食品营养强化剂”要求的规定;
- 将卫生指标修改为食品安全指标,相关指标与食品安全国家标准保持一致;
- 简化了抽样方法;
- 增加了对“标志”和“销售”等要求的规定;
- 列出了“GB/T 23823—2009《糖果分类》”作为本标准的参考文献。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国糖果和巧克力标准化技术委员会(SAC/TC 375)归口。

本标准主要起草单位:义乌市嘉奇食品有限公司、上海金丝猴食品股份有限公司、奇峰(福建)食品有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司、石狮黎祥食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、福建雅客食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、嘉士柏股份有限公司、不凡帝范梅勒糖果(中国)有限公司、亿滋食品企业管理(上海)有限公司、京中(厦门)科技服务有限公司、中国食品工业协会糖果专业委员会、中国焙烤食品糖制品工业协会、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司。

本标准主要起草人:浦建元、韦顺文、蒋俊义、楚朝阳、林景昌、江会红、翁延俊、马浩、施双全、陈楚锐、王佳、刘冬、林志奇、张华显、王虎、高峰、张斌、刘振宇、陈丽平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SB/T 10020—1992、SB/T 10020—2001、SB/T 10020—2008。

## 糖果 焦香糖果(太妃糖果)

### 1 范围

本标准规定了焦香糖果(太妃糖果)产品的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售的要求。

本标准适用于 3.1 定义的焦香糖果(太妃糖果)系列产品的生产、检验和销售。

### 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.5—2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.7—2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13102 食品安全国家标准 炼乳

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 17399 食品安全国家标准 糖果

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31120—2014 糖果术语

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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[2005]第 75 号

### 3 术语和定义

GB/T 31120—2014 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**焦香糖果(太妃糖果) caramel candy**

以食糖或糖浆或甜味剂、油脂和乳制品等为主要原料,经相关工艺制成具有焦香味的糖果。

[GB/T 31120—2014,定义 2.6]

#### 3.1.1

**胶质型焦香糖果(胶质型太妃糖果) gelatinous caramel candy**

有较强韧性,咀嚼感细腻润滑的焦香糖果。