

ICS 67.180.10
X 33



中华人民共和国国家标准

GB/T 31120—2014

糖果术语

Candy terminology

2014-09-03 发布

2015-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
糖 果 术 语

GB/T 31120—2014

*

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.gb168.cn

服务热线: 400-168-0010

010-68522006

2014年12月第一版

*

书号: 155066·1-50504

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:石狮黎祥食品有限公司、上海金丝猴食品股份有限公司、晋江奇峰食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司、旺旺集团、福建雅客食品有限公司、中国食品有限公司、箭牌糖果(中国)有限公司、玛氏食品(中国)有限公司、雀巢(中国)有限公司、好丽友食品有限公司、广东真美食品集团有限公司、中国食品工业协会糖果专业委员会、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、上海市质量监督检验技术研究所。

本标准主要起草人:丁绍辉、翁延俊、楚朝阳、林景昌、马浩、高绍川、余明达、施双全、郑荣珍、许敏青、李宇、邹文静、赵立云、陈楚锐、高峰、刘振宇、陈丽平、张斌、彭亚锋。

糖果术语

1 范围

本标准规定了糖果的术语。

本标准适用于糖果领域的生产、流通、教学、科研和管理等。

2 一般术语

2.1

糖果 candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的固态、半固态或液态甜味食品。

注:改写 GB/T 23823—2009,定义 2.1。

2.2

硬质糖果 hard candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺加工制成的硬、脆固体糖果。

2.3

奶糖糖果 milk candy

以食糖或糖浆或甜味剂、乳制品等为主要原料制成具有乳香味的糖果。

2.4

夹心糖果 filled candy

以糖体为外皮,再以其他原料为馅芯体,经相关工艺制成的糖果。

2.5

酥质糖果 crisp candy

以食糖或糖浆或甜味剂、果仁碎粒(或酱)等为主要原料制成的疏松酥脆的糖果。

2.6

焦香糖果 caramel candy

太妃糖果

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。

2.7

充气糖果 aerated candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成内有分散细密气泡的糖果。

2.8

凝胶糖果 gelatinous candy

以食糖或糖浆或甜味剂、食用胶(或淀粉)等为主要原料,经相关工艺制成具有弹性和咀嚼性的糖果。

2.9

胶基糖果 chewing gum candy

以食糖或糖浆或甜味剂、胶基等为主要原料,经相关工艺制成的咀嚼型或吹泡型的糖果。