

ICS 67.180.10
X 33
备案号:24739—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10346—2008
代替 SB 10346—2001

SB/T 10346—2008

糖 果 分 类

Candy classify

中华人民共和国国内贸易
行业标准
糖果分类
SB/T 10346—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字
2008 年 9 月第一版 2008 年 9 月第一次印刷

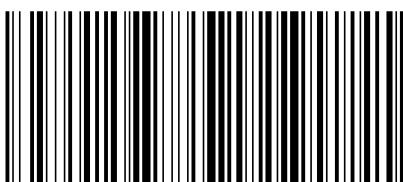
*

书号: 155066 · 2-19113 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

2008-07-03 发布

2008-12-01 实施



SB/T 10346-2008

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准是对 SB 10346—2001《糖果分类》的修订。

本标准代替 SB 10346—2001《糖果分类》。

本标准与 SB 10346—2001《糖果分类》相比,主要修改如下:

- 由 SB 10346—2001 强制性行业标准改为推荐性行业标准;
- 术语中增加了“淀粉糖类”和“糖醇”两组术语;
- 将“抛光糖果类”改为“奶糖糖果类”;
- 将“硬质夹心糖果类”改为“酥质糖果类”;
- 增加“流质糖果类”。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国食品工业协会糖果专业委员会、上海冠生园食品有限公司、上海金丝猴食品有限公司、福建雅客食品有限公司、上海喔喔(集团)有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司(马大姐公司)、东莞徐记食品有限公司、广东笑咪咪食品有限公司、旺旺集团糖果事业部、蜡笔小新(福建)食品工业有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、国家食品质量监督检验中心、箭牌糖果(中国)有限公司、不凡帝范梅勒糖果(中国)有限公司、石狮黎祥食品有限公司、福建惠康食品工业有限公司、吉百利(中国)食品有限公司、北京义利食品有限公司、北京东方豪威食品有限公司、晋江奇峰食品有限公司、雀巢(中国)有限公司、好丽友食品有限公司。

本标准主要起草人:丁绍辉、陈国兴、乐文祥、梁镖、靖红兵、董焰生、范文华、魏建华、马浩、陈奕珊、余明达、华本源、赵燕萍、元晓梅、许敏青、马战明、翁延俊、史伟珍、杜春丽、张斌、米国良、刘冬、吴春竹、董坤、程湘东、晏兵、时越。

3.7.2 中度充气型糖果;牛轧糖

组织细密略有弹性的充气糖果。

3.7.2.1 中度充气胶质型糖果

糖体气孔较细密,略有弹性的充气糖果。

3.7.2.2 中度充气砂质型糖果

糖体内有较均匀微晶体的充气糖果。

3.7.2.3 中度充气混合型糖果

糖体气孔较细密,含有果料等的充气糖果。

3.7.2.4 中度充气夹心型糖果

糖体气孔较细密糖体有馅心的充气糖果。

3.7.2.5 中度充气包衣、包衣抛光型糖果

表面制成包衣,抛光或不抛光的中度充气糖果。

3.7.2.6 中度充气其他型糖果

除以上类型以外的充气糖果。

3.7.3 低度充气型糖果;球斯糖

组织紧密有咀嚼性的充气糖果。

3.7.3.1 低度充气胶质型糖果

糖体气孔细密,富有弹性的充气糖果。

3.7.3.2 低度充气砂质型糖果

糖体内有均匀微晶体的充气糖果。

3.7.3.3 低度充气混合型糖果

糖体气孔细密,含有果料等的充气糖果。

3.7.3.4 低度充气夹心型糖果

糖体气孔细密糖体有馅心的充气糖果。

3.7.3.5 低度充气包衣、包衣抛光型糖果

表面制成包衣,抛光或不抛光的低度充气糖果。

3.7.3.6 低度充气其他型糖果

除以上类型以外的充气糖果。

3.8 压片糖果类 tablet candy

经造粒、黏合、压制成型的糖果。

3.8.1 坚实型压片糖果;无心型压片糖果

糖体无夹心的压片糖果。

3.8.2 夹心型压片糖果

糖体有馅心的压片糖果。

3.8.3 包衣、包衣抛光型压片糖果

在上述糖果的表面制成包衣,抛光或不抛光的压片糖果。

3.8.4 其他型压片糖果

除以上类型以外的压片糖果。

3.9 流质糖果 liquid candy

糖体呈液态(流体)的糖果。

3.9.1 液体糖果型

糖液呈液态为透明、半透明或不透明的流质糖果。

3.9.2 糖果糖液型

糖液清晰、透明、糖块为凝胶糖果类糖果的流质糖果。

糖果分类

1 范围

本标准规定了糖果的术语和定义、类型。

本标准适用于管理部门、检验部门、糖果、食品加工企业划分糖果的类型。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

糖果 candy

以白砂糖、淀粉糖浆(或其他食糖)、糖醇或允许使用的其他甜味剂为主要原料,经相关工艺制成的固态、半固态或液态甜味食品。

2.2

食糖 sugar

一般指用甘蔗或甜菜制成的砂糖或绵白糖;食品工业用糖还有淀粉糖浆、饴糖、葡萄糖、乳糖等。

2.3

淀粉糖类 starch syrup, corn syrup

以淀粉为原料生产的液体葡萄糖、饴糖、果葡糖浆、结晶葡萄糖、低聚异麦芽糖、结晶果糖等产品。

2.4

糖醇 polyol

天然或由相应的糖被还原生成的多元醇。

3 糖果的类型

3.1 硬质糖果类 hard candy

硬糖类

硬、脆的糖果。

3.1.1 砂糖、淀粉糖浆型硬质糖果

以白砂糖和淀粉糖浆为主料制成的硬质糖果。

3.1.2 砂糖型硬质糖果

以白砂糖为主料制成的硬质糖果。

3.1.3 夹心型硬质糖果

皮料部分硬、脆有馅心的硬质糖果。

3.1.4 包衣、包衣抛光型硬质糖果

表面包衣,抛光或不抛光的硬质糖果。

3.1.5 其他型硬质糖果

除以上类型以外的硬质糖果。

3.2 酥质糖果类 crunchy candy

酥糖类

用食糖、碎粒果仁(酱)等为主要原料制成的疏松酥脆糖果。

3.2.1 裹皮型酥质糖果

裹有糖皮馅心疏松的酥质糖果。