



中华人民共和国国家标准

GB 4789.24—2024

食品安全国家标准

食品微生物学检验

糖果、巧克力和代可可脂巧克力及其制品、
可可制品采样和检样处理

2024-02-08 发布

2024-08-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB/T 4789.24—2003《食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验》中的糖果检验部分。

本标准与 GB/T 4789.24—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了标准的名称;
- 修改了范围;
- 修改了设备和材料;
- 删除了培养基和试剂;
- 修改了采样;
- 修改了检样的处理;
- 修改了检验方法。

食品安全国家标准

食品微生物学检验

糖果、巧克力和代可可脂巧克力及其制品、 可可制品采样和检样处理

1 范围

本标准规定了糖果、巧克力和代可可脂巧克力及其制品、可可制品的采样和检样处理方法。

本标准适用于糖果、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品、可可制品(含代可可制品)的采样和检样处理。

2 设备和材料

2.1 采样工具

采样工具应使用不锈钢或其他强度适当的材料,表面光滑,无缝隙,边角圆润。采样工具应清洗和灭菌,使用前保持干燥。采样工具包括搅拌器具、采样勺、匙、刀具(小刀或抹刀)、剪刀、镊子等。

2.2 样品容器

样品容器的材料(如玻璃、不锈钢、塑料等)和结构应能充分保证样品的原有状态。容器和盖子应清洁、干燥、无菌。样品容器应有足够的体积,包括采样袋、采样管、采样瓶等。

2.3 其他用品

包括酒精灯、温度计、铝箔、封口膜、记号笔、采样登记表等。

3 采样

3.1 采样原则和采样方案

采样原则和采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

采样件数 n 应根据相关食品安全标准要求执行,每件样品的采样量不小于 5 倍检验单位的样品量,或根据检验目的确定。以下规定了 1 件食品样品的采样要求。

3.2 预包装糖果、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品、可可制品(含代可可制品)

3.2.1 独立包装小于或等于 1 000 g 的固态和半固态糖果、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品、可可制品(含代可可制品),或小于或等于 1 000 mL 的液态糖果,取相同批次的独立包装。

3.2.2 独立包装大于 1 000 mL 的液态糖果,应在采样前摇动或用无菌棒搅拌液体,使其达到均质后采集适量样品,放入同一个无菌采样容器内作为 1 件食品样品。

3.2.3 独立包装大于 1 000 g 的固态和半固态糖果,应用无菌采样器从同一包装的不同部位分别采取适量样品,放入同一个无菌采样容器内作为 1 件食品样品。

3.3 散装糖果或现场制作糖果、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品、可可制品(含代可可制品)

用无菌采样工具从5个不同部位现场采集样品,放入同一个无菌采样容器内作为1件食品样品。

3.4 样品的储存和运输

按照GB 4789.1的规定执行。

4 检样的处理

4.1 开启包装

以无菌操作开启包装或放置样品的无菌采样容器。塑料或纸盒(袋)装,用75%酒精棉球消毒盒盖或袋口,用灭菌剪刀剪开;瓶(桶)装,用75%酒精棉球或经火焰消毒,无菌操作去掉瓶(桶)盖,瓶(桶)口再次经火焰消毒。

4.2 稀释

如果产品标准规定菌落总数小于10 CFU/g或10 CFU/mL,应使用第一稀释度稀释液,液体样品可以使用未经稀释的原液。

4.3 固态和半固态糖果、巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品、可可制品(含代可可制品)

4.3.1 对于硬质糖果类(硬糖类)、酥质糖果类(酥糖类)、焦香糖果类(太妃糖类)、凝胶糖果类、奶糖糖果类(奶糖类)、胶基糖果类、充气糖果类、压片糖果类、膜片糖果类、花式糖果类和其他糖果类、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、可可制品(含代可可制品)等样品,称取适量样品置于无菌容器内,可敲碎或无菌剪刀剪碎,或其他适当的粉碎方式。

4.3.2 有包衣产品,容易剥离的直接用灭菌剪刀剪开产品外包装。难剥离的,先掰断后再打开包装。

4.3.3 称量上述样品25 g,放入盛有225 mL无菌水、稀释液或增菌液的锥形瓶或无菌袋中,可在温度不超过45℃的水浴中不超过15 min溶化,均质后检验。

4.3.4 夹心样品先称取25 g样品,用灭菌剪刀从中间剪开,将漏出夹心内容物和包裹的糖体置于锥形瓶或无菌袋中,可在温度不超过45℃的水浴中不超过15 min溶化,均质后检验。

4.4 液态糖果

流质糖果类等液态样品,称量25 mL样品,放入盛有225 mL无菌水、稀释液或增菌液的锥形瓶或无菌袋中,充分混匀后检验。

4.5 要求进行商业无菌检验的糖果

按照GB 4789.26的规定执行。

5 检验

依据食品安全国家标准规定的相关方法进行微生物项目检验。