



413166S-2018



光山县回创食品有限公司企业标准

Q/GHC 0001S-2018

风味红糖

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

光山县回创食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由光山县回创食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨庆义。

H N

Q B

风味红糖

1 范围

本标准规定了风味红糖的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红糖为主要原料，红糖经筛选，添加生姜（晒干、粉碎）、红枣（去核、晒干、粉碎）、阿胶（粉碎）中的一种或多种辅料，经粉碎、配料、搅拌混合、杀菌、包装工艺加工而成的风味红糖。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红糖应符合 QB/T4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.2 感官要求

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
性状	粉状	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、气味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	
水分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≥	60.0	GB 5009.8
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789. 15
注: 1、样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 生物指标

生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 生物指标

项目	指标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104 附录 A

2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总糖、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味红糖是以红糖为主要原料，红糖经筛选，添加生姜（晒干、粉碎）、红枣（去核、晒干、粉碎）、阿胶（粉碎）中的一种或多种辅料，经粉碎、配料、搅拌混合、杀菌、包装工艺加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了风味红糖的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

光山县回创食品有限公司

H N

Q B