



413256S-2018



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0003S-2018

调制红糖

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定建、魏磊娜、韩智慧。

本标准自发布之日起替代 Q/PHY 0003S-2018（备案号：411618S-2018, 2018-06-04 发布实施）。

H N

Q B

调制红糖

1 范围

本标准规定了调制红糖的分类、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，添加阿胶粉、干姜、大枣、桂圆、枸杞、红茶、蜜枣、桂花、茉莉花、菊花、山楂片、橙子粉、梨子粉、草莓粉中的几种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的调制红糖。

2 分类

根据添加原料不同可分为：阿胶红糖、姜粉红糖、老姜红糖、大枣红糖、桂圆红糖、姜枣阿胶红糖、姜枣红糖、大枣枸杞红糖、大枣桂圆红糖、蜜枣红糖、姜茶红糖、桂花红糖、茉莉红糖、菊花红糖、橙汁红糖、梨汁红糖、山楂红糖、草莓红糖。

2.1 阿胶红糖

以红糖、阿胶粉为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.2 姜粉红糖

以红糖、干姜为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.3 老姜红糖

以红糖、干姜（老姜）为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.4 大枣红糖

以红糖、大枣为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.5 桂圆红糖

以红糖、桂圆为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.6 姜枣阿胶红糖

以红糖、大枣、干姜、阿胶粉为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.7 姜枣红糖

以红糖、大枣、干姜为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.8 大枣枸杞红糖

以红糖、大枣、枸杞为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.9 大枣桂圆红糖

以红糖、大枣、桂圆为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.10 蜜枣红糖

以红糖、蜜枣为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.11 姜茶红糖

以红糖、干姜、红茶为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.12 桂花红糖

以红糖、桂花为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.13 茉莉红糖

以红糖、茉莉花为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.14 菊花红糖

以红糖、菊花为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

2.15 橙汁红糖

以红糖、橙子粉为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.16 梨汁红糖

以红糖、梨子粉为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.17 草莓红糖

以红糖、草莓粉为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

2.18 山楂红糖

以红糖、山楂片为原料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.3 桂圆、枸杞、山楂片应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 3.1.4 蜜枣应符合 DB61/309 的规定。
- 3.1.5 干姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.6 茉莉花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 3.1.7 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 3.1.8 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 3.1.9 菊花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 3.1.10 橙子粉、梨子粉、草莓粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.11 阿胶粉应符合 Q/BSX 0010S 的规定，见附录 A。

3.2 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	均匀一致的粉状、粒状，允许有结块和原料应有的性状	从样品中取出 500g，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有杂质等，用鼻嗅其气味，品其滋味。
色泽	金黄色至红褐色或棕黑色	
气味和滋味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤	10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^a 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注:*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅限添加山楂的调制红糖。			

3.4 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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	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
注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 注 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。					

3.5 生物指标

螨: 不得检出。检验方法按 GB 13104 附录 A 的规定执行。

3.6 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。

3.7 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.8 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 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; 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

4 检验

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

16.0

Q/BSX

保定赛行阿胶有限公司企业标准

Q/BSX 0010S-2016

阿胶块（粉）

备案号：131156S-2016
备案日期：2016年09月07日
有效日期：2019年09月06日



2016-07-20 发布

2016-07-20 实施

保定赛行阿胶有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》，参考了国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、轻工行业标准QB/T 4087《食用明胶》、中华人民共和国药典（2015版 一部）《阿胶》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由保定赛行阿胶有限公司提出。

本标准起草单位：保定赛行阿胶有限公司。

本标准主要起草人：柳毅、尹斯雅、刘赛、杨永。

本标准于2016年7月20日由保定赛行阿胶有限公司负责人刘会来批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2016年7月20日首次发布。



阿胶块（粉）



1 范围

本标准规定了阿胶块（粉）的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于阿胶块（粉）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 1535 大豆油
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及无机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 QB/T 1174 多晶体冰糖
 《中华人民共和国药典》2015年版 一部
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 产品分类

按生产工艺和形状不同，将产品分为阿胶块、阿胶粉。

3.1 阿胶块

以驴皮为主要原料，经水泡制、水洗、煮制（100℃，7小时）、过滤去渣，添加冰糖水、大豆油、黄酒搅拌，浓缩、冷却、切块、晾干、杀菌（紫外线）、包装工艺制成的经冲调后饮用的阿胶产品。

3.2 阿胶粉

以驴皮为主要原料，经水泡制、水洗、煮制（100℃，7小时）、过滤去渣，添加冰糖水、大豆油、黄酒搅拌，浓缩、冷却、切块、晾干、粉碎、杀菌（紫外线）、包装工艺制成的经冲调后饮用的阿胶产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 驴皮应符合动物检验检疫及国家有关标准和规定的要求，不得检出马皮、骡皮等杂皮，不得经有害化学药品处理，不得有腐败、霉变、虫蛀，杂质不得过10%。

4.1.2 冰糖应符合QB/T 1174的规定。

4.1.3 大豆油应符合GB 2716、GB 1535的规定。

4.1.4 黄酒应符合GB 2758、GB/T 13662的规定。

4.1.5 所有原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.6 生产用水符合GB 5749的规定。

4.2 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
	阿 胶 块	阿 胶 粉	
色 泽	呈棕色至黑褐色	呈棕黄色至褐色	取50g样品置于洁净的白瓷盘中，肉眼检查其色泽，鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具本品特有的香味，味微甜，无异味		

Q/BSX 0010S-2016

表 1 (续)

项 目	要 求		检 验 方 法
	阿胶块	阿胶粉	
组织形态	块状、丁状或颗粒状	粉状或小颗粒状	取 50g 样品置于洁净的白瓷盘中，肉眼检查其组织状态、有无杂质
杂质	无正常视力可见外来异物		

4.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		阿胶块	阿胶粉	
水分/(%)	≤	15.0	12.0	GB 5009.3
蛋白质(按干燥品计)/(%)	≥	60.0		GB 5009.5
灰分/(%)	≤	2.0		GB 5009.4
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	<	0.8		GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.2		GB 5009.17
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.3		GB 5009.15
铜(以 Cu 计)/(mg/kg)	≤	20		GB/T 5009.13
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	2.0		GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0		GB/T 18979

注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定；其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，检验方法按JJF 1070执行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

每批抽样样本以箱为单位，150箱以内取4箱，以后每增加150箱抽取1箱。按所取样本从每箱内取样品2盒，每批取样量不少于8盒，分成两份，一份进行感官指标，理化指标及微生物指标检验，另一份留样备用。菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌检验抽样按GB 4789.1规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目

感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.3.2 每批产品须经本公司检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目

本标准技术要求中 4.2~4.5 规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政主管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判定该批次产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不合格时，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及国家有关标准和规定要求。不得宣称或暗示任何治疗预防疾病的作用。食用量每日不超过 9 克。

7.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合国家相关法律法规和标准的要求。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。产品运输应避免日晒、雨淋。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，产品保质期为60个月。



编制说明

调制红糖是以红糖为主要原料，添加阿胶粉、干姜、大枣、桂圆、枸杞、红茶、蜜枣、桂花、茉莉花、菊花、山楂片、橙子粉、梨子粉、草莓粉中的几种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的调制红糖。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了调制红糖的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市恒远食品有限公司

H N

Q B