



413296S-2018



开封市祥符区粒之源食品有限公司企业标准

Q/KXLS 0001S-2018

红糖制品

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

开封市祥符区粒之源食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由开封市祥符区粒之源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈新志。

H N

Q B

红糖制品

1 范围

本标准规定了红糖制品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红糖为主要原料，加入姜粉、枣粉、枸杞粉、山药粉、阿胶（经粉碎）、桂圆粉、菊花（经粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（经粉碎）、桂花中的一种或多种，经配料、混合、分装、包装而成的红糖制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

2.1.2 姜粉应符合NY/T 1073的规定。

2.1.3 枣粉、枸杞粉、桂圆粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.4 山药粉应符合DBS41/ 009的规定。

2.1.5 阿胶、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。

2.1.7 桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品用开水冲调后，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法	
水分, g/100g	≤	15	GB 5009. 3
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 12
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3 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
沙门氏菌 (CFU/25 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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 21 执行。					

2.5 生物指标

螨：不得检出。

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、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

红糖制品是以红糖为主要原料，加入姜粉、枣粉、枸杞粉、山药粉、阿胶（经粉碎）、桂圆粉、菊花（经粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（经粉碎）、桂花中的一种或多种，经配料、混合、分装、包装而成的。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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封市祥符区粒之源食品有限公司

QHNB
QB