



413502S-2018



河南蜜窝食品股份有限公司企业标准

Q/HMW 0002S-2018

复配红糖

2018-11-21 发布

2018-11-21 实施

河南蜜窝食品股份有限公司 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。

本标准由河南蜜窝食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王晓峰、李廷渲、赵正权、赵明举、王明霞、张爱苹、王素霞。

H N

Q B

复配红糖

1 范围

本标准规定了复配红糖的分类、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、干姜、大枣、桂圆、枸杞、蜜枣、桂花、红茶、茉莉花、菊花、普洱茶、罗汉果中的一种或几种为辅料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的复配红糖。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 阿胶、桂圆、枸杞、菊花、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 蜜枣应符合 DB61/309 的规定。
- 2.1.4 干姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.7 红茶应符合 NY/T 780、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.9 普洱茶应符合 GB/T 22111、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	均匀一致的粉状、粒状，无结块	从样品中取出 5g 左右，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，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	金黄色至红褐色或棕黑色	
气、滋味	味甜，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	

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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*指标为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 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, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789. 10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 生物指标

螨：不得检出。检验方法见 GB 13104。

2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.7 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.8 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。

3 检验

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

编制说明

复配红糖是以红糖为主要原料，添加阿胶、干姜、大枣、桂圆、枸杞、蜜枣、桂花、红茶、茉莉花、菊花、普洱茶、罗汉果中的一种或几种为辅料，经粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的复配红糖。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。

本标准规定了复配红糖的分类、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。

河南蜜窝食品股份有限公司

H N

Q B