



411618S-2018



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0003S-2018

调制红糖

2018-06-04 发布

2018-06-04 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。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红糖、黑糖中的一种为主要原料，添加阿胶、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、草莓粉中的一种或几种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的调制红糖。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 阿胶、桂圆、枸杞、山楂片应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.5 蜜枣应符合 DB61/309 的规定。

2.1.6 干姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.7 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.8 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.9 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.10 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.11 橙子粉、梨子粉、草莓粉应符合 GB/T 29602 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 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	

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	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。 a 仅限添加山楂的调制红糖。		

2.4 微生物指标

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 ^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 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。

2.5 生物指标

螨: 不得检出。检验方法见 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 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。

2.8 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、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。

QHNB

编制说明

调制红糖是以红糖、黑糖中的一种为主要原料，添加阿胶、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、草莓粉中的一种或几种为辅料，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、试验方法、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。

濮阳市恒远食品有限公司

H N

Q B