



410849S-2019



河南福运旺开心农场生态食品有限公司企业标准

Q/HKS 0005S-2019

调制红糖

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

河南福运旺开心农场生态食品有限公司 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》的要求编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南福运旺开心农场生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾兵奇。

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。

本标准适用于以粉状或块状的大枣红糖、枸杞红糖、姜红糖、桂花红糖、菊花红糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）红糖、茉莉花红糖、山楂红糖、桂圆红糖、阿胶红糖、红枣阿胶红糖中的单一品种为原料，经验收、分切或不分切、称重、包装加工而成的调制红糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大枣红糖、枸杞红糖、姜红糖、桂花红糖、菊花红糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）红糖、茉莉花红糖、山楂红糖、桂圆红糖、阿胶红糖、红枣阿胶红糖应符合 Q/YYH 0002S（附录 A）的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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
	调制红糖粉	调制红糖块	
性 状	粉状，允许有微量结块	块状	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 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
总糖分（蔗糖分+还原糖分）, g/100g	≥ 65	QB/T 2343. 2
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20 (仅适用于使用山楂红糖的产品)	GB 5009.185
注: *铅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 平板计数法
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
霉菌, CFU/g \leq	50				GB 4789.15
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/YYH

云南云罕食品有限公司企业标准

Q/YYH 0002 S—2017

调制红糖

云南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 53010072 S- 2017
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2017年3月10日至2020年3月9日
版本保密形式: 公开

云南省卫
食品安全
备案号: 53
备案有效
备案起止日期:
版本保密形式

2017-02-28 发布

2017-03-10 实施

云南云罕食品有限公司 发布

Q/YYH 0002 S—2017

前 言

我公司生产的调制红糖,是以甘蔗为原料制成的红糖为主要原料,添加一种或几种可食用植物的叶、花、果实、根茎等辅料,进行一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,特制定本标准,作为企业组织生产、贸易、检验和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南云罕食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:刘湘凡。

调制红糖

1 范围

本标准规定了调制红糖的产品分类、技术要求、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗为原料制成的红糖为主要原料，添加一种或几种可食用植物的叶、花、果实、根茎等辅料，进行一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成的调制红糖。

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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 - GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 - GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
 - GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
 - GB/T 5835 干制红枣
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 10164 核桃
 - GB/T 11761 芝麻
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 18672 枸杞
 - 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 食品中致病菌限量
 - QB/T 2343.1 赤砂糖
 - QB/T 2343.2 赤砂糖实验方法
 - SB/T 10160 姜
 - JJF 1070 定量包装商品净含量检验规范
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

生和计划生
企业标准备
101 S-
1:叁年
年 月 日至
:公开

3 产品分类

按加工工艺的不同分为：粉状、块状、条状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红糖：应符合 QB/T 2343.1 的规定。
- 4.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.3 核桃：应符合 GB 10164 的规定。
- 4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.6 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花、姜、桂圆、杏仁、花生、阿胶、薄荷、山楂、玛咖等辅料：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.7 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	粉状	块状	
组织形状	粉状，颗粒基本均匀	糖身紧密坚硬不松软，无杂质	取适量样品于洁净的白瓷盘中目视、鼻嗅、口尝。
色泽	呈棕红色或黄褐色。		
气味及滋味	具有红糖的芳香和配料自有的气味；香甜纯正，具有配料滋味，无异味。		
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
总糖（以蔗糖计），g/100g	≥ 60.0	QB/T 2343.2
干燥失重，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质 ^a ，g/100g	≥ 0.4	GB 5009.5
膳食纤维 ^a ，g/100g	≥ 0.4	GB 5009.88
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
二氧化硫（以SO ₂ 计）	按 GB 2760 的规定执行	GB/T 5009.34

注：^a仅限含玛咖的产品；^b仅限含山楂的产品。

Q/YYH 0002 S—2017

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				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/T 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌,金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行。				
*样品的采集和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取,抽样基数不得少于 200 个包装,随机抽取 18 个包装,抽取的样品分成 2 份,1 份用于检验,另 1 份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式试验

型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准规定的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行检验:

- 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时;
- 停产半年以上再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

审委员会
案专用章

年 月 日

5.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可用留样品进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含玛咖的产品还应标准不适宜人群和每日最大食用限量。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以粉状或块状的大枣红糖、枸杞红糖、姜红糖、桂花红糖、菊花红糖、玫瑰花（重瓣红玫瑰）红糖、茉莉花红糖、山楂红糖、桂圆红糖、阿胶红糖、红枣阿胶红糖中的单一品种为原料，经验收、分切或不分切、称重、包装加工而成的调制红糖。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GB 13104 《食品安全国家标准 食糖》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福运旺开心农场生态食品有限公司

QB