



410852S-2026



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FWS 0001S-2026

调制红糖、黑糖固体饮料

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹庆喜。

本标准自发布实施日起替代Q/FWS 0001S-2020（备案号：414986S-2020）。

H N

Q B

调制红糖、黑糖固体饮料

1 范围

本标准规定了调制红糖、黑糖固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖或黑糖为主要原料，分别加入姜粉、红枣、阿胶、桂圆、枸杞、山楂、莲子、胡椒、人参(人工种植5年以下)、薄荷、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、金银花中的一种或几种为辅料，经配料、混合、成型(或不成型)、包装等工艺加工而成的调制红糖、黑糖固体饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 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 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.6 阿胶、桂圆、金银花、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.7 胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.10 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。

2.1.11 人参(人工种植)应符合卫生部公告(2012 年 第 17 号)《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》规定。

2.1.12 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告(2010 年 第 3 号)《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》的规定。

2.1.13 桂花、菊花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 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
性 状	具有本品应有的性状，无潮解	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
-----	-----------	-----------------------

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	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于以山楂为原料的产品)	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 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以红糖或黑糖为主要原料，分别加入姜粉、红枣、阿胶、桂圆、枸杞、山楂、莲子、胡椒、人参(人工种植5年以下)、薄荷、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、金银花中的一种或几种为辅料，经配料、混合、成型(或不成型)、包装等工艺加工而成的调制红糖、黑糖固体饮料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

扶沟县味思美食品厂

Q B