

黑糖、红糖

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0025S-2022
备案日期: 2022 年 09 月 28 日

云南省
备案号
备案日期

2022 - 09 - 28 发布

2022 - 10 - 04 实施

昌宁县红庆糖业有限责任公司 发 布

Q/CNH 0002S—2022

前 言

我公司生产的黑糖、红糖是以甘蔗为原料，经破碎、压榨、过滤、澄清、煮制、成型，再粉碎或不粉碎、包装等工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》、DBS 53/008-2015《云南省食品安全地方标准 红糖》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昌宁县红庆糖业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：石传吉、王金昌、罗春华、罗新华

黑糖、红糖

1 范围

本标准规定了黑糖、红糖的产品分类、技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以甘蔗为原料，经破碎、压榨、过滤、澄清、煮制、成型，再经粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的黑糖、红糖。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

根据产品型态分为：块状黑糖、红糖（元宝状、碗状、方形、球形、块状、不规则形）；粉状黑糖、红糖。

4 技术要求

4.1 原辅料的要求

- 4.1.1 甘蔗：应符合 GB/T 10498 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	块状黑糖、红糖	粉状黑糖、红糖	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	呈圆形、碗形、方形、块状或不规则形状。	粉状和颗粒状基本均匀。	
色泽	呈深黄、褐黄、赤黄或褐色。		
滋味和气味	具有该产品应有的气味和滋味，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	指 标	检验方法
总糖分（以还原糖分）,g/100g	≥ 85.0	QB/T 2343.2
不溶于水杂质, mg/kg	≤ 350	GB/T 15108
干燥失重, g/100g	≤ 8.5	GB 5009.3

4.4 污染物指标

应符合表4的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

螨：不得检出，按GB 13104规定的方法测定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中食糖的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

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、同一班次生产的同一品种，同一包装规格的产品为一个批次。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于50kg，随机抽取抽样数量不少于4kg，不少于4个独立包装，样品平均分成两份，一份供检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求是。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外包装图标标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

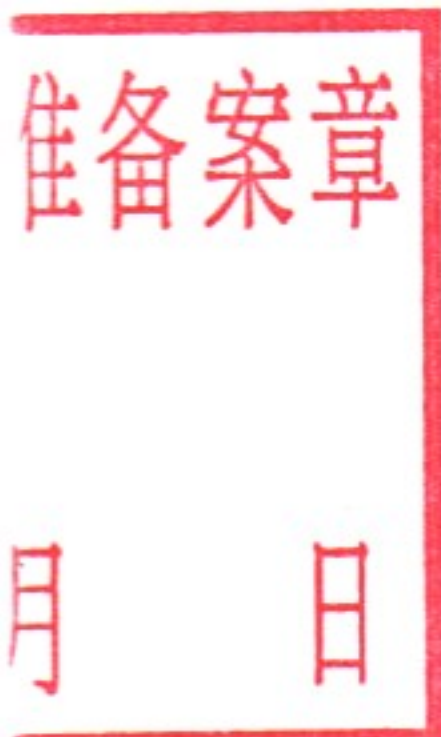
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生，不得与其他有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。运输中应防雨、防潮、防晒，装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味的物品混贮。产品应离墙、离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年09月09日至2022年9月22日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

昌宁县红庆糖业有限责任公司

备案单位（盖章）

2022年9月23日

备案单位主要负责人（签字）：张连芳

2022年9月23日