

# Q/MXR

## 弥勒市竹园镇鑫然食品厂企业标准

Q/MXR 0001 S—2022

### 调制红糖、黑糖（固体饮料）

云南省食品  
备案号: 53  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53250045S-2022  
备案日期: 2022年 8月 23日

2022-08-23 发布

2022-08-26 实施

弥勒市竹园镇鑫然食品厂 发布

## 前 言

我厂生产的调制红糖、黑糖（固体饮料）是以甘蔗为原料制成的红糖、黑糖为主要原料，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、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定。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。

本标准由弥勒市竹园镇鑫然食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何辉。

# 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、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗为原料制成的红糖、黑糖为主要原料，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、包装等工艺加工制成的固体饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

## 3 产品分类

3.1 根据形状不同分为：块状（碗形、元宝形、圆形、方形、砖形、不规则形）、颗粒、粉状等。

3.2 按添加的辅料不同分为：重瓣红玫瑰调制红糖、黑糖（固体饮料），原味调制红糖、黑糖（固体饮料），桂花调制红糖、黑糖（固体饮料），姜调制红糖、黑糖（固体饮料），菊花调制红糖、黑糖（固体饮料），茉莉调制红糖、黑糖（固体饮料），桑葚调制红糖、黑糖（固体饮料），红枣调制红糖、黑糖（固体饮料），枸杞调制红糖、黑糖（固体饮料）、柠檬调制红糖、黑糖（固体饮料）、混合红糖、黑糖（固体饮料）（二种或二种以上辅料）。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 红糖：应符合 GB13104 的规定。

4.1.2 姜：应符合 NY/T 1073 的规定。

4.1.3 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花、柠檬、桑葚：应干燥、无污染、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.8 其他原辅料：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的规定。

安全企业标准

2025 S-

年

月

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有相应品种固有的形态。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有相应品种固有的色泽。	
气味、滋味	具有相应品种固有的滋味、气味，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（以蔗糖计），g/100g $\geq$	60.0	GB 5009.8
干燥失重，g/100g $\leq$	10.0	GB 5009.3

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

## 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 4.9 生产加工过程的要求

应符合GB 12695的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（不得少于2kg），抽取的样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

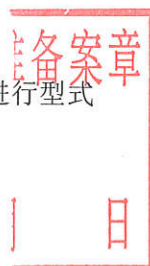
## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。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。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、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时。



## 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，判该批产品为不合格。其余指标若有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输产品时应防挤压、防雨、防潮、防晒。运输、装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风、有防蝇、防鼠设施的库房内。产品离地、离墙堆放。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



## 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8月15日至2022年8月19日在新浪微博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。

弥勒市竹园镇鑫然食品厂



备案单位（盖章）

2022年8月20日

何辉



备案单位主要负责人（签字）

2022年8月20日

