

Q/HHG

云南红河谷农业发展有限公司企业标准

Q/HHG 0001 S—2022

云
备
案

固体饮料（调制红糖）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040089S-2022
备案日期: 2022年09月19日

2022-09-19 发布

2022-09-21 实施

云南红河谷农业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的固体饮料（调制红糖）是以甘蔗生产的红糖为主要原料，添加姜、重瓣红玫瑰、大枣、枸杞、桂花等中的一种或几种辅料，经调制、混合、成型或不成型、干燥或不干燥、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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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》和GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南红河谷农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李琼芬。

章
月 日

固体饮料（调制红糖）

1 范围

本标准规定了固体饮料（调制红糖）的产品分类、技术要求、判定规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗生产的红糖为主要原料，添加姜、重瓣红玫瑰、大枣、枸杞、桂花等中的一种或几种辅料，经调制、混合、成型或不成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成的固体饮料（调制红糖）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 根据形状的不同分为：块状（元宝状、片状、菱形状、方形状、不规则状等）、颗粒、粉状等。

3.2 根据所使用辅料不同分为：姜调制红糖、重瓣玫瑰花调制红糖、大枣调制红糖、枸杞调制红糖、桂花调制红糖等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.2 重瓣红玫瑰、桂花：应无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.4 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的色泽	GB 7101
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅。	
状 态	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
干燥失重, g/100g $\leq$	10.0	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计), g/100g $\geq$	75.0	GB 5009.8

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家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 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

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

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体饮料的规定

4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 判定规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

食品安全企业

号: 5304

日期: 年

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50 kg，随机抽取4 kg，将样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须经本公司质量检验部门检验合格，并附产品质量合格证后方可出厂，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，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。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、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格项时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定及要求。

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的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、车辆应清洁、干燥、无污染物，运输过程中避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异物或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好的场所，并有防潮、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物品混贮。产品应离墙离地堆码整齐，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08月30日至2022年09月06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。



备案单位（盖章）

2022年9月7日

备案单位主要负责人（签字）

2022年9月7日