

Q/JJJ

云南九九九食品有限公司企业标准

Q/JJJ 0002 S—2022

调制红糖、黑糖（固体饮料）

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010433 S-2022

备案日期: 2022年 10 月 20 日

2022-10-18 发布

2022-10-20 实施

云南九九九食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的调制红糖、黑糖（固体饮料），是以红糖、黑糖为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰、大枣、姜、桂花、茉莉花、菊花、玫瑰茄、阿胶、魔芋、枸杞、花生、芝麻、核桃、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、山楂、木瓜、雪梨等辅料，经调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，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 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南九九九食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵碧忠。

食品

号: 53

期:

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）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红糖、黑糖为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰、大枣、姜、桂花、茉莉花、菊花、玫瑰茄、阿胶、魔芋、枸杞、花生、芝麻、核桃、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、山楂、木瓜、雪梨等辅料，经调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成的调制红糖、黑糖（固体饮料）。

2 规范性引用文件

本标准中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：块形（碗形、元宝形、方块形、砖形、心形、不规则形）、颗粒、粉末。
- 3.2 根据添加辅料的不同分为：原味红糖、黑糖，玫瑰红糖、黑糖，菊花红糖、黑糖，茉莉花红糖、黑糖，桂花红糖、黑糖，洛神花红糖、黑糖，老姜红糖、黑糖，红枣红糖、黑糖，阿胶红糖、黑糖，魔芋红糖、黑糖，枸杞红糖、黑糖，坚果红糖、黑糖，人参红糖、黑糖，橘皮红糖、黑糖，铁皮石斛红糖、黑糖，紫皮石斛红糖、黑糖，三七红糖、黑糖，山楂红糖、黑糖，木瓜红糖、黑糖，雪梨红糖、黑糖，混合类（两种及两种以上辅料）红糖、黑糖等。

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 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。
- 4.1.3 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.4 干制红枣：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 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃仁等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.7 葡萄干、桑椹干、苹果干、山楂、木瓜、雪梨干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 4.1.8 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.9 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.10 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.11 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。

4.1.12 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。

4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 重瓣红玫瑰、阿胶、桂花、茉莉花、菊花、玫瑰茄、魔芋、人参（人工种植）、橘皮等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.15 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	具有其相应产品原辅料应有的色泽，色泽均匀。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应产品原辅料固有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有相应产品原辅料产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，抽样数量为18个最小独立包装且样品总量不少于2kg；样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标任一项不合格时，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 产品包装的标签、标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。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 10 月 10 日至 2022 年 10 月 14 日 在 本公司微信公众号 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。



2022 年 10 月 15 日

赵碧忠

备案单位主要负责人(签字)

2022 年 10 月 15 日