

Q/LBC

云南省云县博超茶业有限责任公司企业标准

Q/LBC 0001S—2022

冰片糖（冰红糖）

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090057 S- 2022
备案日期: 2022年 10月 20日

2022 - 10 - 20 发布

2022 - 10 - 24 实施

云南省云县博超茶业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的冰片糖（冰红糖）是以蜂蜜、红糖、白糖为主要原料，经配料、溶糖、转化、浓缩、成型、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成。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 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》、QB/T 2685-2005《冰片糖》和GH/T 18796-2012《蜂蜜》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。

本标准由云南省云县博超茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘光卫、刘超、杨红兵。

冰片糖（冰红糖）

1 范围

本标准规定了冰片糖（冰红糖）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蜂蜜、红糖、砂糖为主要原料，经配料、溶糖、转化、浓缩、成型、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成的冰片糖（冰红糖）。

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。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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蜂蜜：应符合 GB 18796 的规定。

3.1.2 白砂糖、红糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他辅料：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。

3.2 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	颗粒状	
外观	表面光滑	疏松不结块	取样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	金黄色至棕红色		
组织	大小厚薄均匀；砂线分明。	颗粒状基本均匀。	
气味	具有本品特有的香味，无焦糊气味。		
滋味	糖块（粉或粒）或其水溶液味甜，无异味。		
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

3.3 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（蔗糖分+还原糖分），% ≥	88.0	QB/T 2343.2
还原糖分，% ≤	7.0~12.0	QB/T 2343.2
不溶于水杂质， mg/kg ≤	80	QB/T 2343.2
干燥失重， % ≤	7.0	GB 5009.3

3.4 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 ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物指标

螨：不得检出。按GB 13104规定的方法检验。

3.6 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JJF1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一种品种的原料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于50kg，抽样数量不少于4个包装，抽样数量不少于8kg，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品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。检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、总糖分、还原糖分、不溶于水杂质。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准中的全部项目。有下列情况之一时，要进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格时,则判定该批次产品不合格;其余指标有任一项不符合本标准要求时,用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,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、易污染的货物混装混运。

5.4 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、有防潮、防虫、防鼠的库房内。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。

案章

日

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15日在云县博超茶业有限责任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。

云县博超茶业有限责任公司

备案单位（盖章）

2022年10月10日

刘光卫

备案单位主要负责人（签字）

2022年10月10日