

# Q/DAR

## 巧家县戴安荣食品加工厂企业标准

Q/DAR 0001S—2023

代替 Q/QAR 0001S-2019

### 调制红糖

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53060008S-2023

备案日期: 2023年4月28日

云南

备案

备案

2023-04-28 发布

2023-05-05 实施

巧家县戴安荣食品加工厂 发布

## 前 言

我公司生产加工的调制红糖是以甘蔗生产的红糖为主要原料，经粉碎（或不粉碎）、添加（或不添加）食用鲜花、大枣、阿胶、姜、枸杞，混合、熬煮（或不熬煮）、成型（或不成型）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准代替 Q/DAR 0001S — 2019

本标准由巧家县戴安荣食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：戴安荣。

省食品安全

号: 5306

期:

# 调制红糖

## 1 范围

本标准规定了调制红糖的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于是以甘蔗生产的红糖为主要原料，经粉碎（或不粉碎）、添加（或不添加）食用鲜花、大枣、阿胶、姜、枸杞，混合、熬煮（或不熬煮）、成型（或不成型）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成的调制红糖。

## 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

根据形状不同分为：块状（扁碗状、方片状、梯形状、菱形状等）、颗粒、粉状、不规则状。

## 4 技术要求

### 4.1 原料辅料要求

- 4.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 食用鲜花：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.3 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.5 阿胶：应符合《中华人民共和国药典（2022 版）》一部的要求。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其它原辅料：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
	块状	颗粒状	粉状	不规则状	
外观	表面光滑，块形完整，无黑点。	疏松不结块		表面光滑，无黑点，具有本品应有形态。	取样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	深黄、棕黄、褐黄、赤黄或黑黄				

企业标准  
S-  
年 月

组织	糖身紧密坚硬不松软, 无杂质和黑渣、划痕显白。	粉粒均匀。	颗粒基本均匀。	呈不规则形状, 糖身紧密坚硬不松软, 无杂质和黑渣、划痕显白。	
气味	具有红糖的芳香和配料自有的香气。				
滋味	香甜纯正、具有配料轻微的辣味, 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 (以葡萄糖总计), g/100g	$\geq$ 75.0	GB 5009.8 第二法
干燥失重, g/100g	$\leq$ 8.0	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	$\leq$ 0.8	GB 5009.12

#### 4.5 微生物指标

应符合 GB 7101 的规定

#### 4.6 真菌毒素限量:

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量:

农药残留量应符合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, 并按JJF 1070 规定的方法测定。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

备案

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以用一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样

从没批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个包装，随机抽取 18 个包装，抽取的样品分开成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备检。

### 5.3 出厂检验

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、总糖分、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- 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。

### 5.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 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。

### 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、无异味的食品库房内。产品离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

## 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 2023 年 4 月 19 日至 2023 年 4 月 24 日在云南政务服务网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。



戴安荣

备案单位主要负责人（签字）

2023年4月19日

2023年4月19日