

Q/WJJ

云南王锦记大健康发展有限公司企业标准

Q/WJJ 0004 S—2024

调制红糖、黑糖（固体饮料）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010230 S- 2024

备案日期: 2024 年 04 月 30 日

2024-04-30 发布

2024-05-02 实施

云南王锦记大健康发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的调制红糖、黑糖（固体饮料）是以黑糖、红糖为原料，添加（或不添加）重瓣红玫瑰、大枣、姜、桂花、茉莉花、金银花、菊花、玫瑰茄、阿胶、魔芋、枸杞、花生、芝麻、核桃、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、橘皮、干制铁皮石斛、紫皮石斛、三七花、三七须根、三七茎叶、天麻、灵芝、山楂、木瓜、雪梨、可可粉等辅料，经过调制、混合、成型（或不成型）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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。

本标准由云南王锦记大健康发展有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张云生。

省食品安

号: 530

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。

本标准适用于以黑糖、红糖为原料，添加（或不添加）重瓣红玫瑰、大枣、姜、桂花、茉莉花、金银花、菊花、玫瑰茄、阿胶、魔芋、枸杞、花生、芝麻、核桃、人参（人工种植5年及5年以下）、橘皮、干制铁皮石斛、紫皮石斛、三七花、三七须根、三七茎叶、天麻、灵芝、山楂、木瓜、雪梨、可可粉等辅料，经过调制、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

本标准中所引用的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：粉状、颗粒状、不规则状、块状（碗形、元宝形、方形、片形、梯形、菱形、球形、半球形等）。

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，大枣红糖、黑糖，姜红糖、黑糖，桂花红糖、黑糖，茉莉花红糖、黑糖，金银花红糖、黑糖，菊花红糖、黑糖，玫瑰茄红糖、黑糖，阿胶红糖、黑糖，魔芋红糖、黑糖，枸杞红糖、黑糖，花生红糖、黑糖，芝麻红糖、黑糖，核桃红糖、黑糖，人参（人工种植红糖、黑糖），橘皮红糖、黑糖，铁皮石斛红糖、黑糖，紫皮石斛红糖、黑糖，三七花红糖、黑糖，三七须根红糖、黑糖，三七茎叶红糖、黑糖，天麻红糖、黑糖，灵芝红糖、黑糖，山楂红糖、黑糖，木瓜红糖、黑糖，雪梨红糖、黑糖，可可红糖、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 或有关规定。
- 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、花生、核桃等坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.7 木瓜、雪梨等干果制品：应符合 GB 16325 的规定。

- 4.1.8 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.9 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.10 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.11 干制铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.12 干制铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.13 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.14 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、菊花、玫瑰茄、阿胶、魔芋、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、橘皮、铁皮石斛、天麻、灵芝、可可粉等辅料：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 生产加工用水：应符合 GB 5479 的规定。
- 4.1.16 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关的规定，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	具有相应产品原辅料应有的色泽，色泽均匀。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应产品原辅料应有的气味、滋味。	
组织形态	具有相应产品原辅料应有的组织形态。	
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
水分，g/100g ≤	20.0	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 的有关规定。

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

以同一批投料，同一批原料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于10kg，抽样数量为18个最小的独立包装且重量不少于2kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂。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，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a)原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年后重新恢复生产时；
- c)出厂检验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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格，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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

案章

日

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

张云生

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 04 月 16 日

2024 年 04 月 16 日