

# Q/YGX

## 云南古训红糖有限公司企业标准

Q/YGX 0002 S—2024

代替 Q/ YGX 0002 S-2022

云南省食  
备案号:  
备案日期:

### 红糖、黑糖、冰糖系列

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53040045S-2024  
备案日期:2024年10月08日

2024-10-08 发布

2024-10-10 实施

云南古训红糖有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的红糖、黑糖、冰糖系列是以甘蔗、甘蔗汁、浓缩甘蔗汁、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、赤砂糖为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米糊精、食品添加剂、甘蔗多酚、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）等辅料或提取物中一种或几种，经调配、混合、熬煮（或不熬煮）、结晶（或不结晶）、造粒（或不造粒）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》的规定制定，其中铅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。

本标准由云南古训红糖有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭涛。

草案

月 日

# 红糖、黑糖、冰糖系列

## 1 范围

本标准规定了红糖、黑糖、冰糖系列的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗、甘蔗汁、浓缩甘蔗汁、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、赤砂糖为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米糊精、食品添加剂、甘蔗多酚、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）等辅料或提取物中一种或几种，经调配、混合、熬煮（或不熬煮）、结晶（或不结晶）、造粒（或不造粒）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、包装等工艺加工制成，经调配、混合、熬煮（或不熬煮）、结晶（或不结晶）、造粒（或不造粒）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、包装等工艺加工制成。

## 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

按产品形状分为：块状、粉状、膏状。

按产品等级分为：优级、一级。

按产品特点分类分为：单一型、混合型；

风味红糖系列：原汁红糖、原味红糖、红（大）枣红糖、老姜（姜母）红糖、桂花红糖、玫瑰红糖、桂圆红糖、蜂蜜红糖、菊花红糖、玛咖红糖、枸杞红糖、桑葚红糖、柠檬红糖、姜枣红糖、桂圆红枣红糖、人参红糖、姜汁红糖、液体红糖；

风味黑糖系列：原味黑糖、红（大）枣黑糖、老姜（姜母）黑糖、桂花黑糖、玫瑰黑糖、桂圆黑糖、蜂蜜黑糖、菊花黑糖、玛咖黑糖、枸杞黑糖、桑葚黑糖、柠檬黑糖、姜枣黑糖、人参黑糖、桂圆红枣黑糖、人参黑糖、阿胶黑糖、液体黑糖；

风味冰糖系列：梨汁冰糖、菊花冰糖、雪梨冰糖、金银花冰糖、百合冰糖、柠檬冰糖、老冰糖、洛神花冰糖、滇橄榄冰糖、蜂蜜冰糖；

姜茶系列：红糖姜茶、黑糖姜茶、红枣姜茶、柠檬姜茶、老姜姜茶、姜汁（母）姜茶、蜂蜜姜茶、桂花姜茶、玫瑰红糖姜茶、桂圆姜茶、菊花姜茶、姜红茶、玛咖姜茶、姜枣茶、桂圆红枣姜茶、人参茶。

低升糖系列：低升糖（红糖）、低升糖（黑糖）、低升糖（红糖姜茶）、低升糖（黑糖姜茶）、低升糖（玫瑰红糖）、低升糖（玫瑰黑糖）、低升糖（玫瑰红糖姜茶）；

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.2 赤砂糖：应符合 GB 35884 的规定。

4.1.3 红糖：应符合 GB 35885 的规定。

- 4.1.4 阿胶：应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.5 生姜：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.6 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合 GB/T 19696 的规定。
- 4.1.9 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.10 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.11 可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）或提取物：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 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及辅料。

#### 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	粉状	膏状	
外观	为规则或不规则块状，规则块状要求块形完整	粉粒均匀，干燥，疏松，冲泡后呈混浊或澄清液	膏体均匀，无明显分层或析水	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色泽	具有其相应品种的色泽			
气味和滋味	具有产品相应的气味和滋味，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	要求		检验方法
	块状/粉状/颗粒状	膏状	
总糖（以蔗糖计），g/100g	≥ 80.0	50.0	GB 5009.8
干燥失重，g/100	≤ 10.0	50.0	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

#### 4.5 生物指标

螨：不得检出。

按GB 13104-2014中附录A规定的方法检验。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

#### 4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

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

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经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 型式试验

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，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 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，理化指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

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食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

准备案章

1 日

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。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

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

云南省食品  
备案号:5  
备案日期:

## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

\_\_\_\_\_  
备案单位（盖章）

年 月 日

郭涛糖有限公司  
备案单位主要负责人（签字）

2024年09月29日

