

# Q/QWH

## 巧家县万华食品有限责任公司企业标准

Q/QWH 0002 S—2024

### 速溶姜红糖固体饮料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5306 0058 S-2024  
备案日期: 2024年 12月 26日

云南省  
备案  
备案日期

2024-12-26 发布

2025-01-03 实施

巧家县万华食品有限责任公司

发布

## 前 言

我公司生产的速溶姜红糖固体饮料是以巧家小碗红糖为原料，添加姜粉或姜汁调制、混合、制粒、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本文件，作为本企业组织生产、加工、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标根据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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由巧家县万华食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何启华、裴超静、聂晓聪、张万平、许艳梅、夏红明、王智能、胡鑫、杨婷、李顺荣、肖太平、赵健、伍绍丹、曹航佳、李尹超、李井玉、张桂芬、刘艳波、赵宇、张旭。

食品安全

号: 5306

期:

# 速溶姜红糖固体饮料

## 1 范围

本文件规定了速溶姜红糖的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件是以巧家小碗红糖为原料，添加姜粉或姜汁调制、混合、制粒、包装等工艺制成的速溶姜红糖固体饮料。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 姜：应符合 NY/T 1073 的规定。

3.1.2 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应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
色泽	金黄色至红褐色	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	香甜；具有浓郁的姜味和蔗香，无异味	
组织形态	颗粒状	
杂质	无肉眼可见外来物质	

### 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
	暖姜	浓姜	
干燥失重, g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
总糖分(蔗糖分+还原糖分),g/100g	≥	86.0	GB 5009.8

### 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

### 3.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 7101的规定。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 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。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB12695的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一批次原料，同一班次生产的同一品种、同一包装规格的产品为一个组批。

### 4.2 抽样

4.2.1 出厂检验时从每批产品中应随机抽取至少 15 个最小独立包装(总净含量不少于 500 g)。

4.2.2 型式检验时从每批产品中应随机抽取至少 15 个最小独立包装(总净含量不少于 500g)。

4.2.3 抽取的样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样备查。

### 4.3 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执行。

### 4.4 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、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；

标准  
3-  
月

- 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。

#### 4.5 判定规则

- 4.5.1 检验结果的每个项目均符合本文件要求，则判定该批产品合格。
- 4.5.2 微生物指标外的任何一项指标不符合本文件规定时，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 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

- 5.2.1 包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。
- 5.2.2 包装应牢固、密封、防潮，能保护产品品质。

#### 5.3 运输

- 5.3.1.1 产品应在-15℃及其以下温度的运输工具内运输。
- 5.3.1.2 运输工具应采用清洁、干燥、无异味、无污染。
- 5.3.1.3 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或其他影响产品质量的物品混装。
- 5.3.1.4 运输时应防雨、防潮、防暴晒，避免剧烈撞击和重压。

#### 5.4 贮存

- 5.4.1.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，产品应在-18℃及其以下温度贮存。温度波动范围应控制在 2℃以内。
- 5.4.1.2 产品贮存过程中不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

备案章

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》。



2024年12月26日

阿华

备案单位主要负责人(签字)

2024年12月26日