

Q/HHG

云南红河谷农业发展公司企业标准

Q/HHG 0006 S—2025

红糖、黑糖、冰糖系列



2025 - 06 - 22 发布

2025 - 06 - 24 实施

云南红河谷农业发展有限公司 发布

前 言

本公司生产的红糖、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》和 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》的规定制定，其中铅指标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。

本标准由云南红河谷农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：高怀。



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、混合令熬煮(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；

姜糖系列：红糖姜茶、黑糖姜茶、红枣姜糖、柠檬姜糖、老姜姜糖、姜汁(母)姜糖、蜂蜜姜茶糖、桂花姜糖、玫瑰红糖姜茶、桂圆姜糖、菊花姜糖、姜红糖、玛咖姜糖、姜枣糖、桂圆红枣姜糖、人参姜糖；

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 GB 35884 的规定。
- 4.1.3 红糖：应符 GB 35885 的规定。
- 4.1.4 阿胶：应符 GB 7101 的规定。
- 4.1.5 生姜：应符合 NY/T1073 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和有关规定，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	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,冲溶后呈浑浊或澄清液	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	具有该其相应品种的色泽			
气味和滋味	具有产品相应的的气味和滋味,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	指 标		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，并按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 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

同一批原料、同一批投料，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，抽样基数不少于200个独立包装，随机抽取18个包装，抽取的样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，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

正常生产情况下，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全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年后再恢复生产时；
- 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，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，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 、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 规定。



6.2 包装

包装材料和容器应符合相关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、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。



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》。



2025年6月22日

备案单位主要负责人（签字）高怀

2025年6月22日