

## 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《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》。

字)

备案单位（盖章）

2021年4月1日

谭建华

备案单位主要负责人（签

2021年4月1日

# Q/YDP

## 云南滇鹏糖业有限公司企业标准

Q/YDP 0001 S—2021

### 固体饮料（调制红糖、黑糖）

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010140 S-2021

备案日期: 2021年04月13日

2021-04-13 发布

2021-04-15 实施

云南滇鹏糖业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的固体饮料（调制红糖、黑糖）是以红糖、黑糖为主要原料，添加或不添加阿胶、重瓣红玫瑰、大枣、姜、桂花、枸杞等可食用植物的叶、花、果实、根茎或其制品等辅料，按一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇鹏糖业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘建华。

省食品生  
号: 53  
日期:

# 固体饮料（调制红糖、黑糖）

## 1 范围

本标准规定了固体饮料（调制红糖、黑糖）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以红糖、黑糖为主要原料，添加或不添加阿胶、重瓣红玫瑰、大枣、姜、桂花、枸杞等可食用植物的叶、花、果实、根茎或其制品等辅料，按一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成固体饮料（调制红糖、黑糖）。

## 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

3.1 按生产工艺的不同分为：粉状调制红糖或黑糖、块状调制红糖或黑糖。

3.2 根据所用原料不同分为：

3.2.1 调制红糖系列：枸杞调制红糖、大枣调制红糖、姜调制红糖、桂花调制红糖、玫瑰调制红糖、混合型调制红糖等。

3.2.2 调制黑糖系列：枸杞调制黑糖、大枣调制黑糖、姜调制黑糖、桂花调制黑糖、玫瑰调制黑糖、混合型调制黑糖等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 红糖：应符合 GB13104 的规定。

4.1.2 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。

4.1.3 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 重瓣红玫瑰、桂花、阿胶：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

全企业  
11  
年

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	粉状	块状	
组织形态	粉状，颗粒基本均匀	糖身紧密坚硬不松软，无杂质	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、溶解后口尝。
色 泽	呈棕红色或黄褐色		
滋味及气味	具有红糖的芳香和配料自有的气味。香甜纯正，具有配料滋味，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
干燥失重, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总糖（以蔗糖计）, g/100g	≥ 80.0	GB 5009.8

#### 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 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.6 生物指标

螨：不得检出，应符合GB 13104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

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

### 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种的配料、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

从同一批次产品中随机抽样，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份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验应按照相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有不合格项目，可用留样复检，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；

6.1.2 包装储存图示标志应符合 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

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

